4238
E54 IV
7559

UTAZÁS

NÉMET-, FRANCZIA- ÉS OLASZORSZÁG

NEVEZETESB VIDÉKEIN

A

MEZEI GAZDÁSZAT

S LEGINKÁBB

A BOR- ÉS SELYEM-TERMELÉS

ÉRDEKÉBEN.

IRTA

HAVAS JÓZSEF.

A szerző tulajdona, a fordításra nézve is.

PESTEN, 1855.

Nyomatott Herz Jánosnál.

Geibel Armin bizománya.

UTAZÁS

NÉMET-, FRANCZIA- ÉS OLASZORSZÁG

NEVEZETESB VIDÉKEIN

MEZEI GAZDÁSZAT

S LEGINKÁBB

A BOR- ÉS SELYEM-TERMELÉS

ÉRDEKÉBEN.

IRTA

HAVAS JÓZSEF.

Pesta [illegible] 110.

A szerző tulajdona.

PESTEN, 1855.

NYOMATOTT HERZ JÁNOSNÁL.

Omne tulit punctum, qui miscuit utile dulci.

Horatius.

Tájékozásul.

Hogy igen tisztelt olvasóim e futólagos uti jegyzeteimben magokat kellőleg tájékozhassák, szükségesnek tartok egy némelyeket röviden előre bocsátani.

Figyelmem- s tevékenységemet évek óta főleg két nemzetgazdászati ügyünk sorsa és fejlődése foglalá el leginkább. A bor és selyem termelést értem. Valamint tehát semmi alkalmat el nem mulaszték, hogy e két, nagy jelentőségü tárgy iránt olvasás és gyakorlat utján saját birtokom körében, s hazánkban tett gyakori kirándulásaim alkalmával minél bővebb ismereteket szerezhessek magamnak, szintugy vágyva vágytam a külföldnek is—a mi állapotainkat messze túlhaladott iparát megszemlélhetni.

E vágyaim teljesülése mult évben valahára bekövetkezvén, — igen természetes, hogy utazásom vezérgondolata s czélja leginkább e két ügyre viszonylott, s

ennélfogva a meghaladott utvonalomat is olykép választám, hogy a rendelkezésemre állott rövid, nyolcz hétre terjedett időmet Német-, Franczia-, Piemont- és Olaszországok főleg e tekintetben jelesebb vidékei bejárására s megszemlélésére fordíthassam, s tudomást szerezhessek magamnak mind arról, mi vonatkozott helyeken egyéb gazdászati legnevezetesb tárgyakon kivül a bor és selyemtermelés ügyében reám s közvetve édes hazánkra leginkább érdekes, tanulságos és hasznos lehet.

Hogy az időszak, melyben utazásomat tettem, a bortermesztésre nézve helyesen volt választva, alig fogja valaki alaposan kérdésbe vonhatni. Ha a végre ugyan is, hogy valamely vidék bortermelése minden viszonyait kitanulhassuk, egy egész évet nem fordíthatunk, ugy alig marad egyéb hátra, mint hogy azt akkor nézzük meg tüzetesen, midőn a szőlőmunka csaknem befejezve, a mívelés rendszere s eredménye minden részleteiben megitélhető; s mikor a metszés minősége, a venyige növelése, a fürtök alakja gyakorlatilag kimívelt szemnek alig tévedhető biztossággal mutatja: valjon helyes volt-e az eljárás? nem hiányzott-e a kellő munka? mennyi értelmesség vezénylé a mívelő kezeket? 's a. t.

De ezen időszak a fajok megismerésére is legalkalmatosabb, és meggyőződésem szerint ebben rejlik éppen tanulásunk egyik legfontosabb feladata. Azok, kik szőlőszetünk körül eddig nyilvánított nézeteimet ismerik,

tudják: mily nagy sulyt helyezek én a czélunk- s körülményeinknek leginkább megfelelő jeles fajok gondos megválasztására. Már hogy ezt tehessük, világos, hogy mindenek előtt a külön fajokat kell ismernünk, kezdve e tanulmányozást a vidékünkben létezőkön, folytatva az egyéb hazaiakon, s bevégezve a jelesb külföldieken. — Nemde nagy nyereség hazai termelésünkre nézve, ha valahol külföldön igen jeles szőlőfajt találván, azt nálunk is meghonositjuk, s a hirneves bort, mely belőle külföldön szüretik, itthon is termelni tudjuk? — Nemde felette érdekes és megnyugtató, ha meggyőződtünk, miképa külföld ilyen vagy olyan nevezetes bora ugyanazon, vagy rokon fajta szőlőből veszi eredetét: mely nálunk is megvan, s tenyészni szeret? — Mind a két esetben azután csak tőlünk függ a külföld nyereményes iparkodását eltanulni, utánozni, s annál is inkább, mennél bizonyosabb, hogy hasonló igyekezetünket a külföldinél rendszerint kedvezőbb éghajlatunk, és termékenyebb földünk hathatósan elősegiti.

Mindazon értekezéseket, de leginkább az egyes fajok leiratát, melyekben a külföld irodalma oly gazdag és folyvást termékeny, a mennyire hozzájok férhettem, ismervén, meglehetős alapossággal állithatom, hogy külföldön igen kevés szőlőfaj van mivelés alatt, mely nálunk egészen ismeretlen volna. Sőt állithatom, hogy a jelesebb külföldi bortermő fajok, habár egészen különböző neve-

zetek alatt s némileg változott alakban, nálunk is megvannak, s némely vidéken főalapját képezik jeles boraink-nak. Gyüjtött a magyarországi sok szemes bortermesztő századok óta, mit jelesnek hallott, látott, s tapasztalt bár milyen távolságban külföldön is; — valamint ellenben bizonyos, hogy több jeles magyar szőlőfaj külföldre vitetett és ott nagy haszonnal miveltetik.

Ez állításomat a mennyire csak lehet, meggyőződésre emelni, s a fajok azonságát, vagy lényeges hasonlóságát nem csak hazánkra, hanem külföldre nézve is constatirozni, kétségkivül érdekes, és a hazai bortermelésre nézve igen hasznos feladat.

Tudom ugyan, hogy a szüretelés minden egyes részletei, szintén nagy befolyást gyakorolnak a bor minőségére, s hogy az erjedés vezérlése is felette sokat javithat azon: hogy tehát érdemes és hasznos volna a jobb borokat készíteni tudó külföld vidékein ezeket is tanulmányozni. — Azonban mindent egyszerre sem kivánni, sem végrehajtani s elérni nem lehet; ki ez iránt a külföldi hiresebb termesztőkkel értekezni el nem mulasztja, szintén sokat tanulhat, különösen ha maga is tapasztalt szőlész, úgy könnyen kiveheti, mi különbet, czélszerübbet tesznek máshol, hazai eljárásunkhoz képest? főkép ha egyszersmind a helyiségeket, az eszközöket s edényeket szemlélgetheti, mint én tettem mindenütt és minden alkalommal.

Magát a pinczekezelést is szintén csak eképen ve-

hettem szemügyre; mert ha azt tökéletesen akartam volna kitanulni, e czélra magára egy pár évet kellendett szentelnem, s minden egyes munkánál jelen lennem; mi tölem nem telik, nem is kivántathatik; szándékom nem lehetvén magamat valóságos pinczemesterré kiképezni, vagy is a pinczérség egész mechanicáját betanulni, hanem csak annyit kifürkészni külföldön, a mennyi szükséges, hogy a balfogások kikerülésével s a hiányok mellőzésével okszerü pinczekezelést nálam is eszközölni, másoknak is ez iránt jó tanácscsal szolgálni képes legyek.

Utazásom második tárgyát, a selymészetet illetőleg, ha czélom lett vala, a selyembogarak körüli eljárást külföldön vizsgálni, úgy tavaszszal kellett volna indulnom. De miután ezt más úton módon annyira magamévá tettem, hogy tekintve az eddig elért eredményeket, efféle tudományommal, hozzátudván a nőm ügyességét, és szorgalmát is — okom van megelégedni, és leginkább a gubók lemotólázása körüli tapasztalásokra vala szükségem, s ezeket jelen időszakban gyüjthetém legbiztosabban, minthogy e munka nagyobb filandákban september végéig tart.

Még egyet vagyok kénytelen megjegyezni. E rajzokban leginkább egyszerü elbeszélésére szoritkoztam azoknak, miket láttam, kinyomoztam, s tapasztaltam. Csak ritkán engedtem magamnak hazánk analog eljárásaival összehasonlitásokat, vagy a külföldön divatozónak feltétlen ajánlását. Ennek oka azon meggyőződésemben rejlik,

miszerint nem minden, mi máshol — tán különböző körülmények mellett, jó és hasznos, nálunk is, más viszonyokban, helyes, és sikerrel kivihető. Elébb, mintsem az új eszmék, szokások s gyakorlatok követését tanácsolnám, erős szándékom, azokat nálam életbe hozni, azok részletes kezelésével gyakorlatilag megismerkedni, haszonvehetőségöket kétségen kivül tenni, és csak a mennyire ez sikerül, kivánom annak idejében a közönséget utánzásra felhivni, biztatni.

I. Csehország. Cseh-borok. Prága.

Czélba vett utam hosszasága, s a reá szánt időnek mérsékelt volta, szükségessé tevék, hogy téreken és helyeken, mellyek kitüzött fő szándékaimmal szorosb viszonyban nem álltanak, lehető sebességgel haladjak át. Ennélfogva 1854. augustus elején Pestről indulva, megállapodás nélkül folytattam utamat Prágáig, s más nap már Csehország e fővárosában valék.

Hogy Morva- és Csehország mezőgazdasága a miénknél sokkal előbbre van, az elismert, és számos értekezésekben közelebbről kimutatott dolog. Erről tehát nincs szándékom ez uttal szólani, annál is inkább, mivel valamely különös hirü gazdaság megtekintése végett sehol meg nem állapodván, mit sem hozhatnék elő részletesen Annyit láttam mindenütt, hogy takarmány-termelésre nagy gondot fordítanak, és a veres lóhere e két tartományban valóságos áldásnak tekinthető; miről annak sürü termelése s buja tenyészete minden lépten nyomon kiáltó tanuságot teszen.

Prágában az érdekesb nevezetességek megszemlélésére kellő időt szánván, alkalmat kerestem s találtam Cseh-

ország két nevezetesb borát megkóstolni. Az egyik Melnik mellett terem. s onnan is neveztetik, s illyen van fehér és veres. Az efféle javából — *Vorlaufnak* nevezik — egy nagy messzely palaczk egy pforint. Jó, zamatos bor ez, de jelesebb borainkkal egyáltalában nem mérkőzhetik. *Melnik* vidéke, mellyet utóbb bejártam, táji alakjánál fogva bortermelésre nagyon alkalmatos. Déli oldalról az Elbe, nyugatiról a Moldva tetemes kanyarulatokat képezvén, e folyók éppen Melnik tövében azon szép lejtőségü partokat mossák, melyek — távolabbra magosan emelkedő hegyek alját képezve délnek terülnek el. E folyók közelsége, — más jeles bort termő vidékek analogiája szerint — ugy hiszem, igen jótékony befolyással van az itteni szőlő fejlődésére is. — Azonban az ültetvények terjelme igen korlátolt levén, magától értetik, hogy a melniki borvidék öszves termelése — noha kedvezőbb években igen élvezetes bort ad, a közel környék szükségletét sem képes fedezni, — kivitelre, avagy csak némi kereskedésre pedig csak gyéren kerül. Az odavaló értelmesb szőlőtulajdonosok beszélik, hogy e szőlőgyarmat mintegy 500 év előtt Burgundiából szállittatott Melnik környékére; tanusitja ezt némileg az is, hogy azon szőlőfaj, mely itt csaknem egyedül tenyésztetik, és cseh nyelven *Raucsinak* hivatik, nem egyéb a burgundi *Noirien* vagyis feketénél, melly kora érésénél fogva e vidékre okosan választatott.

A második, említést érdemlő cseh-bor a *csernoszeki*, mely az előbbinél alább áll, mindenkép pedig igen középszerü ital. Csernoszeken, hiteles közlés szerint, ős idők óta fehér tramini szőlőfaj mivelletik, mely valószinüen Rajna vagy Mosel vidékéről hozatott oda, és a cseheknél *Princs* nevet nyert.

Egyébiránt Csehországban egy idő óta a magyar borok is jóformán divatra kaptak, és forgalomban átalában *Ungarwein* nevezet alatt jönek elő, noha a prágai étlapokon külön nevek is, ugymint neszmélyi, budai, s. t. ef. szemlélhetők. Ezek jóval drágábbak mint Bécsben, minőségre pedig középszerüek.

Prága sok tekintetben nevezetes város. Nagyszerü múltja számtalan palotáján igen is meglátszik. E paloták mutatják, hogy Csehország förendü családai illendőnek tartották nem csak kint terjedelmes jószágaikat, hanem a székvárost is roppant épületekkel díszesiteni; — ez nálunk átalában hiányzik. *Hradcsin*, Prágának emeltebb része, a cseh nemzet hajdani nagyságának s fényének nagyszerü emléke. — A város ujabb része ellenben a jelenkori nemzedék iparát mutatja fel mind lak- és gyárépületekben, mind élénk forgalomban. Azért felette érdekes e városban egy két napot mulatni, s mind ezeket történelmi, s kifejlödési szempontból vizsgálni; én legalább sok élvezetet találtam benne. Sok egyéb nevezetesség közt Wallenstein palotája, kis kertjével együtt, különös benyo-

mást teszen a történetekre visszaemlékező szemlélőre. —

Prágának egyik legkitünöbb nevezetességea Kinszky-féle villa. Ez a Hradcsin mögött emelkedő hegy oldalát foglalja el, mely valaha merő kötöredékkel vala elboritva, de 1816-ban nagy éhség támadván a városban s környékén, csak azon okból varázsoltatott igen nagy költséggel a Kinszky család akkori feje parancsára gyönyörü kertté, hogy az éhező szegényeknek kereset nyujtassék. Ki ezen eredetét ismeri, annál magasztosb érzelemmel élvezi a bájoló — még fiatalsága kecses jeleit magán viselő nagy ültetvényt. A hires Tempe is — csak ilyen lehetett. Tisztességes külsejü és önviseletü ember nehézség nélkül bebocsáttatik, s a kert fekvése, az ültetvények elmés felosztása, sok jeles és ritka fa példány, szebbnél szebb virág-csoportozatok, vagy egyes diszdarabok; nem nagy, de herczegi izléssel épitett lak, csermelyek, tavak és szökő kutak, bársonynyal vetélkedő gyeptérek, szobrok s. t. cf. egyaránt megragadják a szemlélő figyelmét, s növelik élvezetét. Ki pedig a kellemesen kigyódzó utakon a kert legmagasabb pontjára felmegy, olly nagyszerü képben látja maga alatt Prágát és messze környékét, hogy csak bajosan válik el a meglepő nagy látványtól, s utóbb is e gyönyörü képre, mély benyomása miatt. gyakran és kedvesen fog visszaemlékezni

II. Szászország, Dresda, Lipcse.

Szászország, a cseh határtól jövőnek figyelmét bizonyos kellemetes egyszerüség által, mely minden részletein feltünik, magához vonza, s kedvét mintegy felderiti már az által is, hogy a szászok igen nyájasan fogadják az utazókat; maga az utlevelek, és a pogyászok vizsgálata is Bodenbachban a lehető kimélettel, sőt mondhatni udvarias csinnal hajtatik végre. — Nem sokára még kedvesebben lepetik meg az útas, az ugynevezett *szász Schweitz* szemlélése által, mellynek tövénél visz a vasut, az *Elbének* igen regényes partjain. Az ország székvárosa D r e s d a, más időben, igen kellemes lehet; ottlétemkor azonban a szász király szerencsétlen halála s éppen akkor tartott temetése miatt az egész lakosság teljes gyászban volt; s ennélfogva minden zene s egyéb mulatság megszüntetve levén, a város egész alakja, hozzátudva a legnagyobb részben régi sötét hamuszin külsejü épületeit, igen szomorú képet mutatott.

Szászországnak vannak ugyan szölőhegyei, de a rajtuk termö bornak egy neme sem vergődött valamely nevezetességre; sőt jobb fogadókban szász bor nem is tartatik, miután azon egykét szölökert, mely jobbféle bort terem kedvező években, a királyi család birtoka, és az udvarnál fogyasztatik el. Dresdai nagy vendégfogadókban rajnain és moselin kivül leginkább franczia borok vannak

divatban, s meg kell vallanom, hogy a külföldi borokat én sokkal jelesb minőségben találtam itt, mint például — Pestet nem is említve — Bécsben. Mind a mellett, hogy Dresdában jó drágák a borok, elég élénk fogyasztásnak örvendenek. Magyar bort az étlapon feljegyezve csak kétfélét láttam, igazi s nem igazi tokait (*ächter- unächter* Tokayer), mely utóbbi Soprony gyáraiból kerül ide, s mellyet itten csak gazdagabb földmivelők lakomák alkalmával szoktak használni. Semmi kedvem sem vala akár az egyik, akár a másik megkóstolására: az elsőhöz nem, mert tartottam tőle, hogy az sem üti meg a mértéket; a másodikhoz még kevésbé, mert gyülölöm s kárhoztatom annak genesisét is. Egyébiránt csudáltam a szász őszinteséget, miszerint az utánzottnak hamisságát bevallani s kitenni nem átallotta. Már az osztrák, vagy maga a magyar is, a sopronyi gyáras pedig éppen nem annyira igazságszerető és lovagias, attól tartván, hogy kevesebb alkalma lesz a hamis névre keresztelt áruját eladni, „ha valóságos eredetét bevallaná; pedig elébb utóbb ellene fordul a csalás rosz következménye, és — mi legszomorúbb — hazája ellen.

E városban, valamint Németország több helyein is, számos oly emberrel találkoztam, kik honunk borát legalább hiréből ismerik, s majd mindegyik odanyilatkozott, hogy igen szeretnének a németek is magyar borokkal élni, mit azonban ők addig, mig a mostani vámviszonyok fenállnak, csak jámbor óhajtásnak tartanak; mert a raj-

nai, moseli, valamint déli német tartományokban. Würtembergben, Bádenben s egyéb borvidéken termesztett borok a vámegyesület határain belől majd minden vám nélkül forognak a kereskedésben: a francziák pedig, noha a mieinkkel egyenlő vámmal terhelvék, azért jutnak olcsóbb áron a vámszövetségi tartományokba, mert a vitelbér tengeren és folyókon alig teszi tized részét annak, melyet tengelyen vagy vasuton szállitott magyar borokért fizetni kell. Ha azonban azon csapások, melyek az utolsó években a franczia bortermesztést érték, és némileg a német vidékekre is kiterjedni kezdenek, még tovább is tartanak, s igy ezen oldalról a versélkedést nehezitik; — főképen pedig, ha egyszer megéljük, hogy az osztrák birodalom a német vámszövetséghe felvételik; ha legalább a beviteli vámok tetemesen mérsékeltetnek, és a közlekedési módok még inkább kifejlődvén, jutányosb bér mellett szállithatjuk a borokat: kétséget sem szenved, hogy a magyar borok Némethon csak nem minden részeiben elterjednek, és tetemes kelendőségre számithatnak, már csak azért is, mert a déli franczia borokon kivül alig találhatnak a németek máshol közelebb, és olcsóbb borokat, melyekkel az ottani fölötte savanyu terményt ihatóvá tehetik, mint a kövér és czukordús borokat termő magyar hazánkban.

Mi már Dresda nevezetességeit illeti: valamint ezek vonzó ereje az utazó izlése s felfogásától függ leginkább, ugy az ilyenek sorába hol többet, hol kevesebbet vehetni fel.

A királyi lak nagyobb része régi inkább, mint szép; ellenben a képgyüjtemény külső s belsőleg oly nagyszerü, remekmüvekben oly gazdag, hogy a szász uralkodók, és a nemzet izlése s müvészet iránti hajlama magasb kifejlettségét világosan tanusitja; a mellett annak is, ki már sokat látott, szemlélésre igen méltó sok tárgyat nyujt annyira, hogy a tágas teremekben több napot lehet nagy élvezet közt elmulatni.

Maga a város, mint már fent érintém, régi épületeinél fogva komoly képet mutat: ezen komolyságot azonban tetemesen mérsékeli a gondosan fentartott tisztaság; a sürü lakosság egyszerü, csinos, és nyájas magaviselete, az Elbének az ó és uj város közt elfolyása, és a rajta üzött többféle foglalatosságok elevensége, végtére néhány igen kellemes közhely, valamint számos magánkertek is meggyőzik az idegent, hogy az élet itt is képes vigan s kedvesen folyni és mozogni; elhiszi ezt kiváltképen, ha elbeszélik neki, mikép más időben itt a zene szenvedélyesen gyakoroltatik minden helyen és körben; ha látja, hogy a városiak legnagyobb részének nevelése olvasottság, és a közintézetek jótékony hatása által a miveltség oly fokát érte el, miszerint a társalgás egyátalában fesztelen, és kellemetes alakzatokban forog. — A szállodában legalább iránt unk annyi figyelmet s gondot mutatott mindenki — gazdától kezdve az utolsó szolgáig, hogy annyit, vagy legalább többet egész utazásom alatt sehol sem tapasztaltam.

Azon vidék, melyet Dresdától a Majna melletti Frankfurtig bejártam, csak nem egészen róna. A Taunus hegység magasabb bérczei a vasut vonalához oly távol esnek, hogy több ponton gyönyörü látást nyujtanak ugyan, de az út mellett leginkább szántóföldek, itt ott természetes rétek is terülnek el, s a mezei gazdaságban jártas szemnek elég világosan mutatják az elveket, és azon rendszert, mely e tekintetben itt uralkodó. Augusztus hó derekán lévén az évszak, föl nem foghattam azon tünemény okát, miért áll sok, tökéletesen megért gabna még lábon a nélkül, hogy körülötte nagyobb aratási sürgés mutatkoznék; a mely pedig learatva volt, az nem csak máskép, mint nálunk szokás, öszverakott kepékben hevert a földeken, hanem mind a mellett, hogy a rosz idő befolyásának jelei nagyon is meglátszottak rajta, behordása végett semmi élénkebb szorgalom sem vala észrevehető. — Kirándulásaim közben ez iránt is kérdést tevén, feleletül vettem, hogy a kisebb, vagy közép osztályú gazda máskor is, de leginkább ez idén — 1854-ben — a sok esőzés miatt elégtelen az összehalmozott mezei munkát kellő pontossággal és minden mulasztás nélkül bevégezni, leginkább azon okból, mert igen ritka köztök az olyan, ki földjeihez képest elegendő vonó erővel bir. A kisebb földmívelők rendesen egy vagy két tehenet tarthatnak egyedül; kinek ezen felül még egy ökre, vagy egy lova is van, az már a tehetősebbek közé számittatik.

— Igaz, hogy az ökre, vagy lova erős állat, s bámulásra méltó nagy terhet bir el, tulságos megerőltetés nélkül; azonban midőn az egyes marha ily terhet viszen, vagy midőn az agyagos földet kellő mélységre szántja, bizony csak igen lassan lép az, munkája tehát sok időbe kerül, szaporátlan, s ha aztán még gyakori rosz időjárás miatt sem dolgozhat, a tetemes hátramaradás természetes, főkép augusztusban: midőn az e vidéki gazda egyszerre arat, lóherését másodszor kaszálja, a tarlót beszántja, imitt amott repczét vet, s a learatott gabnát is be akarja hordani.

Azon kérdésemre, hogy miért nem tartanak annyi marhát, a mennyivel a mezei munkákat rendesen megyőzhetnék? válaszul nyertem: hogy nem képesek annyi takarmányt termeszteni, mennyi a kellő számú marhának szükséges volna. Az ország többnyire túlnépesült állapota, vagy más szavakkal: a földnek — népességéhez képest — csekély terjelme, elaprózása s az ebből önkint származó magas földérték kényszerítik a gazdát azt termeszteni leginkább, mi emberi élelemre kívántatik, s az egyéb háztartási szükségek fedezésére nélkülözhetlen pénzt hozza: mi azonban természetesen a gazdászat szabadabb s okszerűbb elrendezését s mozgását sokszor akadályozza is. E körülményből megfejthető az is, miért hogy a németországi mezőgazdák mindenféle mesterséges trágyaszerek után oly mohón kapnak, és miért képesek az

e trágyára kellő nagy költséget is fedezni. Ennek segitségével ugyan is, több árút termesztvén, többet el is adhatnak, s a mellett a földet évről évre használván, még sem zsarolják ki annyira, mint ha mesterséges trágya nélkül, vagy a föld öntermékenységére — mint nálunk sokan — vagy egyedül a kevés istállói trágyára szorítkoznának.

A kisebb és közép osztályú német gazda még abban is nagy takarékosságot vél rejleni, ha t. i. saját házi erejével minden mezei munkáit napszámos nélkül bevégezheti. Azt mondja ő: „A drága napszámos csak uraságnak való, a szegény ember pedig dolgozzék maga.“ Igy tehát világos lőn előttem, miért késett el annyira e vidék mivelője az aratással és behordással; — e példából láttam azt is, mikép mindenütt vannak rosz számolók és megrögzött előitéletek; mert nincs kétség benne, hogy ahhoz képest, a mennyit az ilyen gazdák napszámbérben megtakarítanak, legalább két annyit vesztenek az által, hogy a gabna túlért, — aratáskor hullott, — és a behordás is hátra maradván, nagy része annak, melly le vala aratva, nedvesség miatt megromlott, s kárba veszett. — De ha ezek daczára, a közvélemény még is rosz gazdának tartja azt, ki napszámosok segélyével munkálja földjeit?! —

Egyébkint mennyire iparkodnak e vidéken minden darab földnek a lehető legnagyobb hasznát venni: kitetszik nemcsak abból, hogy itt a tiszta ugar igen ritkán

látható, állandó legelőről pedig ép szó sinpencs; — hanem onnan is, hogy a szántóföldek hosszában három, legfeljebb négy ölnyi távolságra gyümölcsfa-sorokat ültetnek, ugy termesztvén alattok gabonát, vagy akár mi mást, mintha ott sem volnának a sokszor igen terebélyes fák. Ezt láthatni már Csehországban is Bodenbach körül, hová Szászország határai közel esnek; magában Szászhonban pedig ugyan ezt nagyon sürün kezdik gyakorolni. A vasut kisebb nagyobb töltése, továbbá mind a két oldala szintén be van vetve, és pedig jobbára luczernával, vagy baltaczímmel; végtére azon térségek is, melyek a pálya hosszában az által, hogy imitt amott több föld használtatott föl — mélyítettek, hol csak a viz miatt lehetséges, haszonra vannak fordítva.

A mesterséges trágya kelendőségét e vidéken még az is nagyon elősegíti, hogy az istállói trágya — leginkább kertészek számára drága áron megvétetik; — két—három pengő forintba is kerül vitelbéren kivül egy olyan szekérrel, melyet egy ökör vagy ló elbir, melly tehát legfeljebb 12—14 mázsát nyom. Innen megfejthető, hogy a vonó marha hulladéka mindenütt azonnal fölszedetik, és ha p. o. a Rajnán nagyobb kisebb hajó több ló által vonatik, ezeket egyik határtól a másikig kosárral, taligával, vagy puttonnyal ellátott szegény fölszedő késéri. Ki a mezőket ugy keresztül kasul bejárja, mint én sok helyen főkép a szőlőhegyek közelében tettem, látja

mikép Némethon sok vidékein, a növesztés tekintetében oly hathatós hugynak is nagy hasznát veszik, azt az udvarban szorgalmatosan gyüjtik, és annak idejében vízzel föleresztve mindenféle edényekben, leginkább az egész éven át e végre szolgáló hosszúkás hordókban a földekre kihordják, és azokat vele locsolják, mit leginkább az ujonta lekaszált luczernákon szeretnek tenni, ez által legalább ötszöri kaszálást biztosítván magoknak.

Beszéltem egy földmívelővel, ki azt vallotta, hogy ő négy év olta minden trágyáját csak higitott állapotban — vagyis vízzel föleresztve — hordja ki földjeire, minek igen nagy hasznát tapasztalja az által is, mert igy hatása sokkal biztosabb, és azonnal következik, nem ugy, mintha a trágya tömött — néha száraz — darabokban hordatik föl, és szántatik be a földbe; mert ennek hatása, az időjárás nedves vagy száraz állapota által vagy nagyon elömozdítatik vagy fölöttébb akadályoztatik; az első esetben a buja növesztés megdülést okoz, a másodikban, elegendő trágyázás daczára sovány marad a termés. Ha ugymond biztosítani akarom, hogy a földeimre hordandó trágya, búza-vetésemnek használjon, csak ugy érhetem el czélomat, ha azt higitott trágyával egyszer őszkor, és egyszer tavaszkor megöntözöm; ha ellenben a szárazabb trágyát fölhordom, és erös száraz tél, — kevés nedvességü, de annnál melegebb nyár következik: a trágya búzámnak nem használ, söt talán — a forróságot növelvén — inkább árt.

Ezt azelőtt többször tapasztaltam, mikor a tarlót szántottam, a trágyadarabokat ugy találván benne, mint a hogy összel beszántottam; igaz, hogy igy sem vész el, de már a szándokom meghiusult, és a kár, vagy legalább a haszon elmaradása világos. Én ezen gyakorlati ész előtt levettem kalapomat!

III. Erfurt, Frankfurt.

Erfurtban, kertészeti tekintetben sok érdekest találtam. A kereskedő kertészek itten igen számosak, iparuk annyira kifejlett, hogy mindenféle növényekből, leginkább virág-, zöldség- és főzelék-magokból, külföldre, többi közt hazánkba is nevezetes szállítmányokat küldenek, és nyereményes kereskedést üznek. Magok is bevallják, hogy otthon csak igen keveset képesek eladni, mert a középszerü nagyságú város, minden lakója kisebb-nagyobb mértékben maga üzi a kertészetet, s a legszükségesebbet maga termeszti: ellenben messze földre ők igen sokat küldenek el. Ha az ember nehány ily kertet megtekint, s ha ezután Erfurt egész környékét bejárja, kénytelen megvallani, hogy e város határa ezen szép iparágnak van teremtve. *Gera* nevü folyócska több részletekre felosztva, e városon keresztül vonul ugy, hogy több utcza hosszán

tiszta vizű csermelyek folydogálnak, és alig van házi kert, mely mellett ilyen ér, vagy egy része a folyónak el nem vonulna; mi az öntözést fölötte könnyűvé teszi. Növeli ezen előnyt azon viz is, mely a városon felül három helyen fakad, s télen-nyáron oly hév állapotban marad, hogy a legerőseb hidegekben is legalább 7 fok meleget tart, következőleg soha be nem fagy. És ezen három nagy forrás csodálatos ügyességgel használtatik föl e tájon, sőt a távolabb helyeken is, a salátául élveztetni szokott zászsa — *Brunnenkresse* — növény nagybani termesztésére, melynek mását sehol sem találhatni, az egy *Versaillest* kivéve, hol ezen zászsa termesztését 1-ső Napoleon parancsára kezdték és jelenleg is folytatják.

A három helyen fakadó viz, mintegy 30 holdnyi, egyes részletekre fölosztott területet jár be. Keskeny csatornákon vezettetvé beeresztetik az e végre mélyitett hosszúkás ágyakra a czélból, hogy a fenemlített növények gyökereit beborítván, azokat egész télen zöldelő növésre késztesse, és kipárolgása által zöldjét a fagytól oltalmazza.

Mi más helyen a szőlővel, az Erfurtban az ilyen egyes földdarabokkal történik; t. i. hogy azok birtoka után mindenki vágy, és mivel csak határozott számmal vannak, s igy mindenkinek nem jut: annálfogva nagy áron adatnak el és vétetnek meg az utána sóvárgó városi családok által. Az ily vizzel töltött ágyak közt hasonló, de emeltebb állapotban tartott térségek léteznek, és ezek csak nagy hi-

degekben fagynak be némileg; miből következik, hogy azok is mindennemü zöldséggel igen koratavaszszal beültettetvén, évenkint egymásután négy uj meg uj czikket növelnek fel, és érlelnek meg használatra, például 1-ör kárfiolt, 2-or salátát, 3-or kalarábét, 4-er zellert, pedig minden czikket bámulatos nagyságban, és tökéletességben, a mint azt mindenki szemmel láthatja és kézzel foghatja. Erfurtnak ezen különös vízkincse s annak iparos kihasználása szülte és tartja fen az összes lakosságban azon hajlamot, miszerint itt mindenki kertészkedik, és kint a mezőn kevés gabona mellett, nem csak borsót, lencsét, mákot, s mindenféle répát vetnek: hanem finomabb zöldséget is, például kartifiolt nagyban és szántott földbe ültetnek kitünő sikerrel. Minden nemü magokat pedig egyes földmivelők is oly szorgalommal termesztenek, hogy a kereskedő kertészek azt beváltván, képesek vele — úgy mondván — világ-kereskedést üzni; önmagok többnyire csak egyes virágok magvait, de szinte nagyban szaporítják; mint például az egyik — *Lorencz Kristof* — csupa szegfüt termeszt; e lefolyt nyáron 866.. válfajt mivelt s abból képzelhetlen. mennyiségü sarjadékot is homlított; szegfü-magot is termeszt, mind a kettőt azután részint közvetlen maga, részint más kertészek és kereskedők utján szét küldi a világba. S ő e virágnem illyszerü mivelése által Szegfü király — *Nelken-König* — nevezetet érdemlett ki magának, és Erfurtban csakugyan mindenki ugy is nevezi. Hogy üzletének

minél nagyobb kiterjedést adjon, valamennyi válfajból egy egy virág levelkét ragasztván papirra fel, könyv-alakban közli azokat ismerőseivel: miszerint mindenki azon fajokat válassza ki s rendelje meg magának, melyek izlésének leginkább megfelelnek. Nekem is küldött egy ily gyűjteményt, és az erfurtiak iparkodása felül táplált különben is jó véleményemet ez által ujonnan magasbította. Ugy lehet egy másiknál — *Haineman Ferencz Károly*nál — több ezer cserépben violát, őszi rózsát, (Aster chinensis) s t. ef. látni, mi leginkább csak mag végett miveltetik, különös — igazán gyári-fogásokkal, melyek által a színek biztos elkülönzése és különbfélesége eszközöltetik, oly nagyszerű eredménynyel: hogy ezen magokat jelenleg Angolország veszi meg legnagyobb részben, sőt már Amerikába is szállíttatnak — és igy az erfurtiak — majdnem semmiből teremtik elő kenyeröket, sőt közvagyonosságot, és szembetünő jólétüket legisleginkább okszerü iparkodásuknak köszönhetik; mivel a kertészetben jó híröket már annyira megalapították, hogy ma már a külföld Erfurtban keres, és onnan szállíttat oly kerti czikkeket is, melyek ott nem teremnek, sőt rendesen nem is miveltetnek, melyeket azonban az iparkodó erfurti kertészek közül, egyik vagy másik vagy már hozatott máshonnan és szaporít, vagy rövid idö alatt biztosan megszerezni képes. Igy találtam az ifiabb Haage kertjében oly nagyszerü, oly teljesen felszerelt, oly csuda-szép és ritka példányokkal tündöklő *Cactus*

gyüjteményt, milyent még eddig sehol nem láttam; és ő nem tagadta ugyan, mikép az neki sok pénzébe került, de hozzá adta azonnal, hogy az utazó angolok és oroszok sokszor oly áron vásárlanak nála, vagy rendelnek meg egyes főkép ritkább példányokat, miszerint ő ezen áruczikket üzletében igen kedvezőnek tapasztalja, és nem sajnál bármi fáradságot, bármi költséget, hogy a gyüjteményt minél teljesebb lábra hozza, bizonyos lévén az eddigi tapasztalás után abban, hogy minél több, ritkább és szebb példányokkal ékesíti és gazdagítja gyüjteményét, annál kelendőbbé teszi azt, mert a kedvelők figyelmét annál inkább ébreszti, és vágyukat annál hathatósabban fölingerli. —

Még egy nevezetességet el nem hallgathatok, melyel Erfurt jelenleg bir, és mely tudtomra, a nagy ritkaságok közé számitandó. Egy már 70-en felüli éltes férfiu az — Lucius az ő becsületes neve — ki miután maga is csak saját iparkodásának köszönheti igen igen tetemes vagyonát: mintegy harmincz év óta különös figyelmet fordit arra, hogy a fiatal kezdő iparosokat — legyenek azok bár mi osztályuak, vallásuak és nemzetbeliek — kik Erfurtban vetik le jövő előmenetelök horgonyát, kifürkéssze, szemügyre vegye, és ha meggyőződik arról, hogy a czélba vett vállalathoz értenek, hogy szorgalmatosok, józan életüek, fedhetlen erkölcsüek: akkor maga megkinálja pénzbeli vagy más segéllyel, és azt éveken át minden haszon-keresés

nélkül, söt atyai szíves örömmel folytatja, mindaddig, mig a vállalat és üzlet további szilárditása az illető iparos saját erejéből is kitelik. És valamint az eljárás kezdetén ő semmi kérelemre, ajánlatra, vagy közbenjárásra nem hajol, hanem maga akar tapasztalni, és az illetőnek érdemessége felül meggyőződni akkor is, ha ez iránt senki által fölszólitva nem volt: ugy mig ily meggyőződése és a segély szüksége tart, addig semmi mendemonda, semmi kajánság sem képes őt ösvényétől elforditani. Igen számos és jelenleg már szilárd alapon müködő iparosok, jólétöket e ritka ember, éppen oly nagylelkü mint bölcs segedelmének köszönik; s e város lakóinak, szeretettel páros határtalan tisztelése, és minden jobb ember rokon érzelme jutalmazza egyedül e különben egyszerü ember ritka jótékonyságát. Én igen sajnáltam, hogy e nevezetesség tudomásomra csak akkor jutott, mikor a Frankfurtba viendő sebes vonat már indulni készült: mert igen szerettem volna ezen fölötte becses férfiu kezét megszoritani, és egy két szóval kijelenteni azon tisztelő érzelmeimet, melyeket jellemének ezen rajza gerjesztett bennem. Milyen áldásteljés hatása van ezen csendes müködésnek éppen a fiatal kezdő iparosokra nézve? Azt kiki maga elgondolhatja. —

Frankfurtról gazdászati tekintetben keveset mondhatok. A város pénzre nézve a leggazdagabbak egyike Európában, részint saját népessége, részint az ott jövő menő sok idegen a forgalmat annyira élénkiti, hogy utczái foly-

vást sürüen telvék emberekkel. A környék munkás és iparkodó népe fölötte szép zöldséggel lepi el piaczait, miből következik, hogy az élelem még a vendéglökben is — jóságához képest — jutányosabb, mint sok egyéb bár kisebb városban. Igen szép és terjedelmes faültetvények, virágos telepekkel ékesítve fogják körül az egész várost, a Main partjait kivéve, hol a kereskedelmi nagy forgalom, a hajók megterhelése és kirakodása faültetvényeket nem enged.

Frankfurtban sok és nagyszerü borkereskedési telep létez. Közel esvén a Rajna melléki legjelesebb bort termesztö helyekhez, egyszersmind oly dúsgazdag családokat számlálván lakosai közt, melyek mindent, mi legjobb, ha fölötte nagy áron is, megfizetni képesek, és élvezni szeretnek, — ezeken kivül az utazó idegenek, leginkább az angolok folyvást oly számmal gyülekeznek s tartózkodnak kebelében, mintha folytonos vásár tartatnék; végtére azis, hogy részint az alatta elfolyó Main, melly innen nem messzire a Rajnával egyesül, és nagy távolságból már gözhajókkal járható, részint a vasut, mindenfelé könnyíti a közlekedést; — mind ezen igen kedvezö körülmények valamint más üzletét, azonképen borkereskedését is könnyitik, s virágzóvá teszik.

Mind e mellett én csak hamar meggyözödtem a felöl, hogy a Rajna melléki szölöhegyek bejárására Mainz város sokkal alkalmasabb középpontul szolgáland,

mint Frankfurt; kivéve Frankóniát, hová innen legkönnyebben férhettem volna; ezt azonban jelenleg kénytelen valék számtételemből kihagyni, mert legalább Würzburgig kellett volna mennem, és —mivel a vasut csak Aschaffenburgig kész, — onnan még vagy 10 mértföldet kocsin bejárnom, mit csak több nap föláldozásával tehettem volna; ezt pedig az ott teendő tapasztalások alárendelt értéke, és a még előttem levő út nagysága tekintetéből érdemesnek nem tartám.

IV. Rajna vidéke.

Johannisberg.

Frankfurtból aug. 21-én tovább vasuton menvén, másfél óra alatt Mainzba érkeztem, honnan Hochheimot — és minden vágyaim főtárgyát — Johannisberget vettem legislegelsőben czélba. Erre több okom vala. Johannisberg nagy hirét, sőt némileg borát is régen ismertem, miből az ottani szőlőmivelés nagy előhaladtát következtetvén, azt önszemeimmel látni, s minden különösségeiben tanulmányozni fölötte óhajtám. Ez óhajtást nagyon élesztő azon körülmény, miszerint a nevezetes szőlőhegy tulajdonosa, herczeg Metternich ő magassága, útazásom szándékát megtudván, czélom hathatós elömozditását önkint meg-

ajánlani kegyeskedék, a minthogy johannisbergi tisztségénél valóban rendelést is tön, hogy engem nem csak mint Ő Magassága vendégét fogadjanak, s mindennel lássanak el a kastélyban, — ha bár egy pár hetet akarnék is ott időzni: hanem azon felül, a szőlő és pincze felügyelősége kötelességének ismerje, nekem minden felvilágositást adni, s a pincze minden kincseit velem megismertetni. — S Ő Magasságának e kegyes intézkedését az illető tisztség nem csak pontosan, hanem különös nyájassággal, sőt mindenkép tanusított hajlammal is, a mellett pedig oly szakismerettel teljesité, milyennel egész útamban sehol sem találkoztam. — *Hekler* János úr, ki majd fél század előtt vette át a szőlő s pincze fölügyeletét, mint gyógyszerész, kiképezett vegyész vala, tehát az egészet tudományos előkészülettel, s a mellett oly szeretettel karolta föl s vezénylette e mai napig, miszerint képes volt független állását feláldozni, gyógyszertárát eladni, csak hogy egész idejét ezen egy tárgynak szentelhesse. És hogy annálinkább maga is legyen érdekelve, nem ugyan Johannisbergen, hanem egy pár órányi távolságban szőlőt vett, azt szinte azon elvek szerint mivelendő, melyek a herczeg szőleire nézve megállapittattak. Mintegy tizennégy éve, hogy *Herzmansky* János úr segédül adatott hozzá, ki morva születésü, különben is gazdászatra nevelt, ma már szinte szenvedélyes szőlősz, fölötte értelmes, gondos és ügyes fölügyelő. — E két tisztje egyéniségével engem előre

megismertetni a fenséges herczeg maga kegyes vala, mi által értekezéseim szabadsága s belterjelme nem kevésbé növekedett.

Hogy nemcsak az egész Reingau nevezet alá foglalt, s a nassaui herczegségben fekvő alsó Rajnavidéket láthassam közelről, hanem annak egyes nevezetesebb dülőit, egyes szőlőkertjeit, s a mivelés minden részleteit is szemügyre vehessem: a gyalog utazást tartám szükségesnek. Átkelvén tehát Mainzból a tulsó partra, és kalauzt fogadván, megkezdtem jókor reggel az érdekes kirándulást, és nem sokára a szőlők tengerében láttam magamat. Vannak édes honomban is nagy kiterjedésü szőlőhegyek; láttam azt nem csak Budapest vidékén, és az alsó Duna mentében több helyen, valamint Gyöngyös és Eger körül is — hanem leginkább a Hegyalján. — De a Reingau sok tekintetben nagyobbszerü. A Johannisberg körüli vidék — Hochheimtól Rüdesheimig — a Rajnától a keletre feltornyosuló hegység magasb oldaláig — némely lapályokat kivéve — merő szőlőültetvény; a dombok, halmok, s hegyek keleti, déli, és nyugoti alja mind szőlővel megrakva: a hol pedig a meredekség olyan, hogy az ember négy kéz-láb mászva alig képes fölvergődni, ott fölötte költséges falak segitségével több vagy kevesebb lejtőségü területek — terassok — készitvék, melyek néha alig elegendők 30 tőke nevelésére. Az ily apró parcellák legvilágosabb tanui annak, mikép az idevaló lakos semmi költséget és fárad-

ságot nem sajnál, csak hogy kedvező fekvésen egy kis szőlőt birhasson. Innen magyarázható azon szokás is, miszerint itt a szőlő nem hold, vagy más nagyobb térmérték, hanem négyszeg *Ruthe* szerint — mely 10 négyszeg bécsi lábot teszen, bocsáttatik áruba. Oly terület, mely egy ausztriai félholdnak, vagyis 800 négyszegölnek felel meg, itten *Morgen*-nek neveztetik. Rüdesheim határában, ott létem előtt nehány héttel 1½ Morgen, tehát egy magyar hold, vagyis 1200 öl terjedelmű szőlő: 10,000 pfton kelt el. Egy másikat, hol az örökösök közti osztály végett árverést kelle tartani, minthogy a családon kivüliek egy Rutheért csak 54 pftot igértek, ezen áron az örökösök egyike tartotta meg. A forintokat némethoni pénz láb szerint véve — mely egy kölni markból 24 pftot számit — az arány a mi *pengő* vagyis valóságos ezüst forintunkhoz ugy áll, mint 24—20hoz; vagyis a mi 20 ftunk Rajna vidékén 24 pftba számittatik. —

És valjon mennyit hoz egy ily Morgen szőlő,—tiz évi átalános számitás szerint, – használható tiszta bort — ? Az itten szokásban levő mérték szerint szólva — *fél darabot* vagyis fél hordót. Egy darab, vagy egész hordó 8 Ohm — azaz körülbelül 17 bécsi akó, s ennek fele 8½ akó. Igy tehát a jövedelem, ha a tőkének legalább is ötös kamatján kivül, számba vesszük a tetemes munkáltatási költségeket, az adót és több efélét, annyival csekélyebbnek mutatkozik első pillanatra, mivel itt a jeles borévek

sokkal gyérebben fordulnak elő, mint édes honunkban, és általánosan kitünő jó szüret 10 év lefolyta alatt csak egy számittatik, sőt kik szigorubb számolást tesznek, csak minden 12 esztendőnek tulajdonitanak egy kitünő jó termést.

Hogy a jó és jelesb bortermő esztendők e ritkaságát érthessük, szemügyre kell vennünk az e vidéken szokásos szőlőmivelési módot, leginkább pedig a metszést. Az ugynevezett Reingauban négy lábnyi távolságu sorokban ültetik a szőlőt, és pedig rendszerint három tőkét egy rakásban, azután 3 lábnyi távolságban ismét 3 tőkét, s igy tovább. A három tőke között az egyik rövidre metszetik, hogy erős egy-két venyigét növeljen, melly jövő évre az ugynevezett Bógent, nálunk ivet, karikát, vagy gyürüt adandja, és ennek tüzetes rendeltetése szőlőfürtöket teremni. A második csapra vágatik, mintegy biztositásául annak, hogy ha az első tőke meg nem felelne rendeltetésének, mégis legyen jövő évben karikának való venyige, és ez a második törzs jobb esztendőkben gyümölcsre is szokott hajtani. A harmadikon meghagyatik egy tavali venyige, mely is karikát képez. Ha az ujonnan hajtott venyigék kellően megnőnek, s jól megérvén, a telet sérülés, megfagyás nélkül kiállják: akkor az ilyen ívek böven hoznak szőlőfürtöket, melyek azonban, mint máshol is, mindenféle elemi bajoknak és károsodásnak ki vannak téve úgy, hogy csak igen kedvező körülmények közt maradnak meg épségben egész szüretig. — Ez igen későn, october végén,

összekötve, — azonban ez levén a nagyon jeles bor készitésének egyetlen egy módja, a jobb gazdák azt minden nehézségek daczára megteszik.

Azon általjában helyes elvet, miszerint a gerezdek annál korábban és tökéletesebben érnek, minél alantabb vagyis a tőhöz s a földhez közelebb függnek, szem előtt tartva, tagadni nem lehet, hogy a rheingaui metszés, mely szerint nemcsak csap és karika hagyatik, hanem maga a törzs is majd egy lábnyi magasra növesztetik — a szőlőérésnek nem kedvez, hanem azt inkább késlelte ti. Szerény véleményem szerint sok hátrány származik ebből a rheingaui szőlőgazdászatban. A földből kiálló fedetlen töke a téli fagytól sokszor szenved, söt elromlik végképen; az ívnek szolgálandó venyige is gyakran megsérül a hideg behatása által, a miért a gyümölcsre hajtása mindig bizonytalan. Ha szerencsésen áttelelt az ilyen szőlő, czélszerü metszése, kikötése, rendbentartása sokkal nagyobb, és többszöri munkát kiván, mint a milyen és a mennyi nálunk szükséges. És mind a mellett a fürtök igen lassan nőlnek és gyarapodnak; jó meleg nyárra s kedvező őszre sokkal inkább szorulnak, mint nálunk; minél tovább áll pedig a termés ott kin a szabad ég alatt, az annál több bajnak és sérülésnek van kitéve, s innen megfejthető, hogy 10—12 év lefolyta alatt csak egyszer kapnak jeles minőségü terméstt, azonkivül kétszer, legfeljebb háromszor meglehetős jót, a többi években csak alávaló, sokszor alig

használható bort. Innen a rajnai borban a tulságos savany, mely ujabb években is csak az által gyengittetik meg, hogy a bor 5—10 éves koráig jó pinczében minden kitelhető gonddal ápoltatik, s érleltetik.

E bajt a rajnai okszerübb szőlészek nem csak átlátják és érzik, hanem igyekeznek is rajta segiteni. És itt bizonyosan sok olvasó azt várja, hogy az orvoslást alantabb s rövidebb metszésben keresik; de ki ezt reményli, csalatkozik. Minden egyebet, leginkább a levelek elszedését, hogy a fürtök a nap sugárainak ki legyenek téve — s t. ef. elkövetnek, csak a rövid metszést nem. E tekintetben én sok vitába keveredtem, de csak két helyen némi sikerrel. Johannisbergen az igen értelmes Heckler, és annak szintén derék segédje Herzmánszky, az általam igen buzgón pártolt elv alaposságát nem csak elismerték, hanem egy idő óta némileg gyakorlatba is kezdék bevezetni az által, hogy egy részt a tőkét magát alantabb tartják, s magasra felnőlni nem engedik, más részt pedig az íveket szinte alant és vízirányilag egyenes fekvő vonalban kikötik, mi által a rajta termett gerezd ek szinte közelebb jutnak a földhez. Sőt feltett szándékn ak nyilatkoztatták azt is, hogy nehány száz tőkét magyarhoni rövid metszéssel fognak mivelni, miszerint meglássák, mennyire volna képes ezen eljárás az elismert bajon segiteni a nélkül, hogy netalán a termés mennyiségében nagy csorbát ejtene. — Egy más helyen is, Laubenheimban Mayer

nevü gazdag szölöbirtokos, és annak ritka nyiltfejü vinczellérje, miután ez iránt elöadott nézeteimet igen helyeseknek kijelentették, egyuttal meg is igérték, hogy kisérlet végett egy darab szölöt legalább 4—5 éven át rövid metszés alá veendenek. Egy harmadik helyen, Mosel partján, hol egy éltes férfi éppen dolgozott saját szölejében, miután láttam, hogy ott a törzs és metszés még jóval magasabbra tartatik, mint a Rajna mellett, és az öregnek bizalmát annak módja szerint elöre megnyerni igyekeztem, ilyforma párbeszéd keletkezett közöttünk:

„Különös, hogy önök a szölötörzsöt oly magasra növesztik, s azonkivül a tavali venyigét ívnek hagyván, azt nem egyenes vonalban, hanem felfelé kötik annyira, hogy lám embernél is magasabbak a szölönövények; hiszen az nagyon árt az érésnek.“

„Dehogy árt uram, dehogy árt! csak volna jó esztendö, jó idöjárás, mint volt például 1846, meglátná az úr, hogy milyen szépek volnának már a fürtök; de ez az örökös hideg esö, mely most egész nyáron uralkodik, annyira hátráltatja az érést, hogy ha tovább is úgy marad, a mi kevés van, annak sem vehetjük hasznát; már mi ez idén megint meg vagyunk verve, a mint taval is megvoltunk.“

„Ön mint régi és értelmes szölömivelö, alkalmasint meg tudná nekem biztosan mondani, hogy ugyanazon egy tön mely fürtök kezdenek elébb érni, az alsók-e vagy a felsök?

„Oh uram ehhez nem kell sok értelmesség, hiszen azt mindenki látja s tudja is, hogy az alsók mindég hamarább és jobban megérnek, mint a felsők.“

„És mit gondol ön, ha ez a tőke alantabb volna metszve, és ugy lejjebb volnának hajtásai, valjon azokon szinte ugy teremne-e a szőlő, mint a magasra eresztett hajtásokon?“

„Teremne bizony, terem is sokszor azon a tőkén, mely tulajdonképen csak azért metszetik rövidre, hogy hosszú venyigét hajtson, mely jövő évben ívnek szolgáland.“

„Lássa öregem, ha bizonyos az, hogy az alant függő gerezd korábban és tökéletesebben érik meg, mint a fentebb termett; ha továbbá az is áll, hogy a rövidre metszett úgynevezett csaphajtás, sokszor igen szép szőlőfürtöket hoz, nem volna-e jobb önöknél is a szőlőt inkább rövidre metszeni, hogy az érés rosszabb évben is mozdittassék elő, mintsem oly hosszúra és magasra, mikép csak a nagyon kedvező és forró nyár képes a fürtöket kellően megérlelni.“

„Meglehet, hogy az jó volna, de már minálunk csak olyan a régi szokás; és e mellett kell maradnia, ki magát köznevetségnek kitenni nem akarja. Tessék csak tovább *Trier* felé menni, ott a törzsöt és hajtásokat oly magasra eresztik föl, hogy hágcsón kell kötözni, és szüretelni. Minálunk is csak az tartatik szépen munkált szőlőnek, mely jó magasra és egyenesre van növesztve, mint a szép fenyőfa. Én bizony magam is jobban szeretném az alantabb

munkát, 'mert alacsony létemre a magast el sem érhetem, és az öregnek már nehéz a kapaszkodás, de hát mit csináljak, ha egyszer olyan a szokás! — C' est pas tout, comme chez nous!

A Rheinpfalzban is tapasztaltam, mikép többen kezdik a magas növesztés hátrányait belátni, és a hajtások támaszául vagyis kötés végett, oly módot behozni gyakorlatba, mely midőn az alanti metszést mintegy elkerülhetlenné teszi, a karóvali munkában és költségben is tetemesb könnyebbséget s megtakaritást igér. Ugyan azt én már kicsinben nálam is megpróbáltam, és oly czélszerünek találtam, hogy szinte megörültem, látván, mikép másutt is a számoló szőlészek ugyan azon gondolatra jöttek; miáltal tervem kivihetősége s jó sikere mások tapasztalásánál fogva is biztositatik.

V. Rajna s Mósel vidéki szőlőgazdászat.

Az imént előadottakhoz képest azt lehetne vélni, hogy a rajnai s a vele határos szőlőmivelés nagyon hálátlan vállalat, és csudálkozásra méltó, hogy az nem csökken, sőt inkább évről évre — ha nem kiterjedésben, de bizonyosan belterjesen gyarapodván, igen tetemes tő-

kéket vonz magához, és haszonnal foglalkoztatja azokat. Ki erről meg akar győződni, hívja vissza emlékezetébe a fent kitett árát a jobb fekvésű szőlőknek, és engedje, hogy röviden elbeszélhessem, mit fordítanak a számoló szőlőgazdák csak arra is, miszerint a rosz fajt a szőlőből eltávolítsák, vagy a szőlő fekvését kedvezőbbé tegyék.

Hogy valaki jó fajta s kedvező fekvésű szőlőre tehessen szert, annak vagy kész ilyen szőlőt kell venni, ez pedig ugyan nagy pénzben kerül; vagy a rosz faju szőlőt kiirtani, egészen ujból alakítani, kiültetni; itten más módot nem ismernek, nem is használnak, s azt tartják, hogy a fiatal szőlő több és jobb bort képes teremni, mint az elvénült; — hogy a bujtás, homlítás vagy döntésféle munka egyedül arra használható, miszerint a támadó hiányok kipótoltassanak; szőlőt ez által megifjitani csak ugy lehetvén hatályosan, ha egyszerre egész sorok elhomlítatnak, mi ismét csak ott lehetséges, hol már egészen tiszta a faj. Az oltást, a szőlőre nézve, itt név szerint is alig ismerik. Itten tehát a vén vagy rosz szőlő minden irgalom nélkül kiirtatik, azután hozzá fognak a föld 2—3 lábnyi mély forgatásához, mely munka az agyagpalával kevert köves földben, sokszor sziklás talajon vajmi nehéz, lassu és költséges! Hát ha még szükségesnek itélik, hogy a fekvés, a nap iránti kitétel — exposition a francziáknál — megváltoztassék? és ha például nem dél felé lejtős, vagy ha nagyon meredek, szükség-

hez képest megigazittassék? ily esetben a költség tömérdekre növekedik. — Champagneban vannak helyek, hol éjszaki fekvésü szölökbe n is jeles bor termesztetik, minek maga helyén megfejtendem az okát. Rheingauban feltétlenül kedvelik és szükségesnek tartják a déli lejtöséget, és hogy ezt elérhessék, nagy áldozatokra készek, fökép akkor, ha a szölö közel esik nagy folyóhoz, melyben mintegy tükrözheti magát; mert még a napsugárok vízböli visszaverésének is hatást tulajdonítanak az érlelésre.

E tekintetben alig költött és költ jelenleg valaki nagyobb mértékben és nagyobb sikerrel, mint herczeg Metternich ö magassága. Itt láthatni, hogy a mely szölöpászták területe inkább vízirányos, mint lejtös alaku volt, — vagy a lejtöség nem délnek, hanem inkább keletnek, vagy nyugotnak dült, ott a földnek áthordása, vagy máshonnan szállítottnak feltöltése, s az oldalokban, vagy alólról épített erös, néhol 3 – 4 ölnyi magas falak segítségével hozták ki azon fekvést, mely 50 évi tapasztalás szerint legkedvezöbbnek bizonyult be. Ily munkák irányában a herczeg a költséget nem sajnálja, söt inkább akkép intézkedett, hogy 25 éves turnusban a johannisbergi szölö folytonos megujítást nyerjen, és mikor ily módon a régi szölötökék kiirtatván, a föld az uj ültetésre forgatás által elkészíttetik, egy úttal mindaz, mi a fekvés szabályozása végett szükséges, minden további kérdés

nélkül végrehajtassék; ez hiven teljesíttetett ez idén is, mit csudálva láttam, és mint szemtanu bizonyíthatom.

Hogy pedig ezen fényes példa számos követőkre találjon, bizonyságul szolgálhat Rheingau egész vidéke, és az a temérdek falrakás, mely a számnélküli terraszok képezésére szükséges lévén, a Rajnát környező hegyek oldalait több mint fél magasságban betöltik, és a szakértő utazóban folytonos csudálkozást gerjesztenek.

Mint már feljebb érintém, értelmes szőlész Rheingauban, tisztán csak rizlinget ültet, s igy magából értetik, hogy a herczeg mintegy 60 Morgenre terjedő szőleje is csupa rizlingből áll, mi valami különös benyomást tesz a honunkban, söt azonkivül is divatos fajzagyvalékhoz szokott szemekben. Következménye ezen szabálynak 1-ör a rosz fajnak legbiztosabb kizárása még akkor is, ha a munkás a fajtnem ismeri, vagy több fajt egymástól megkülönböztetni nem tud. — 2-or Minden munkának, fökép a metszésnek egyformasága, mert ugyan azon egy faj sem a hajtásban, sem a növésben, sem végre az érésben tetemes különbséget elő nem idézvén, ugyan azon munka hasonló természetü tökék körül egy, és pedig a növéséhez szabott időben teljesíttethetik. 3-or Föltéve, hogy a mivelés alatti egy faj nemes, a termesztett bornak is jelesnek és elhatározott zamatúnak kell lenni, mi által mindenféle más boroktól megkülönbözteti magát, s a fogyasztó közönség által megkedveltetvén, mint igazi valóságos

híres árú nagy böcsre kap, és azt folyvást megtartja, mert az oly határozott zamatot és jellemet utánozni nehéz, hogy ne mondjam lehetetlen. És ez a rizlingből készült rajnai bor irányában annyira bizonyos, — hogy a rajnai szőlőbirtokosok eziránt legkevésbbé sem aggódnak, mivel ki egyszer a valóságos rajnait ismeri, azt másféle termésü, vagy bár mikép mesterségesen készitett borral rászedni nem lehet.

Egyébiránt rajta van a jobbféle rajnai szőlőgazda minden kitelhető módon, hogy szőleje annak idején megmunkáltassék, főkép, hogy megtörténvén minél korábban tavasszal a metszés és a felkötözés, azután háromszor, négyszer a földje megkapáltassék, és gyomtól tisztán tartassék, a fölösleges hajtások eltávolíttassanak, és az utókötözés se maradjon el. Hogy elhanyagolt, rosszul mivelt szőlő darabokat is lát az ember, tagadni nem lehet; főkép az idén, hol az april 27-én beköszöntött dér, és a virágzáskori nedves időjárás, mely majd augustus végeig tartott, az első hajtáskor megfogamzott reményeket csak nem egészen meghiusitotta. — De hiszen ilyforma különbség a mivelésben mindenütt látható; csak a több vagy a kevesebb dönti el a dolgot, s Rajna vidékéről mondhatni, hogy a tömérdek sok szőlő nagyobb része vagyonos kézben van, és jól, értelmesen s kitünő gonddal miveltetik.

Az előadottak szerint a rajnai szőlő fölötte sokba kerül — mind az első megszerzésében, mind helyes mí-

velésében; jó termést pedig csak ritkán nyujt; mi tehát az, mi a gazdát kártalanítja? mi teszi a gazdászat ezen ágát kapóssá és kedvessé — pedig a vagyonos osztálynál, mely számolni szeret, és képes volna pénzét más vállalatban is biztos haszonnal forgatni? Felelet: „a jeles borok nagy ára és biztos kelendősége!“ Erről meggyőzik a szives olvasót a következő adatok, melyekhez hasonlókat többet tudnék felmutatni.

Rüdesheimi szőlőbirtokos Gergens Antal az e f. évi majus 2-án dél előtt 10 órára öntermesztette borainak közárvereztetését hirdetvén s megtartván, azon az összevecsődült vevők közt, az elöljárósági jegyzőkönyv szerint következő hordók keltek el a kitett árakon:

A hordó folyó száma	A termés kora, és bor neme	Hordó tartalma				Elkelt	tehát egy bécsi akó ára
		Rajnai mérték		Bécsi szerint			
		Ohm	fertály	akó	pint	pfrt.	p frt
43	1852-iki Bienengarten szőlőből	7	9	15	—	800	50
44	1852-iki Bergrisling	7	10	15	1	1460	92
45	1852-iki Oberfelder Auslese	7	10	15	1	1000	66
46	1846-iki Engerweg	7	11	15	2	1805	105
47	1846-iki Bienengarten	7	10	15	1	2035	132
48	1846-iki Bergrisling különszedés	7	11	15	2	1915	124
49	1848-iki Bergrisling	4	—	8	20	1460	162
50	1850-iki Bergrisling	3	19	8	16	1500	175
51	1852-iki Oberfeld	4	1	8	21	1235	150
52	1852-iki Bergrisling	4	—	8	20	2305	280
58	1839-iki Bergrisling	4	—	8	20	2830	345
59	1846-iki Oberfeld	4	—	8	20	1800	215
60	1846-iki Kiesel	3	19¼	8	17	1905	230
62	1846-iki Bienengarten	3	19	8	16	2605	320
64	1846-iki Bergrisling	4	—	8	20	2803	343

Innen láthatjuk, mily roppant áron kelnek el a rajnai jeles borok! Ugyan is ha a legolcsóbb (50 fl.) és a legdrágább (345 fl.) közt közép ár vétetik föl. minden bécsi akóra 222 pfrt. és 30 krnyi átalános öszveg esik, s ez a mi árainkhoz képest, ha az aszúborokat kizárjuk, több mint tízszeres.

Herczeg Metternich borai ennél is sokkal magasb áron adatnak el, mit az itt következő — Johannisbergen nyomtatásban kapható és velem is több példányokban közlött árjegyzék, mely szerint az eladás történik, bizonyít.

Johannisbergi kastélyban itczés üvegekben eladó rajnai cabineti borok:

Árjegyzéke

A termés éve	Kabineti bor	Arany fénymázú pecséttel	fr.	kr.
1834	—	—	7	—
1842	—	—	7	—
1842	—	veres	4	—
1842	—	barna	2	30
1846	—	kék	11	—
1846	—	ezüst	7	—
1846	—	zöld	4	—
1846	—	sárga	2	30

A bepakolás a legillendőbb áron külön számíttatik föl.

Ebből látni, hogy miután egy bécsi akó 40 pintet vagyis 80 itczét tartalmaz, Johannisbergen a legdrágább bor akója 880 pfrt, a legolcsóbb 200 pfrtban értékesíttetik, és ha ebből az üvegre, és más egyebekre 40 ftot leszámítunk, azon kivül pedig a rajnai könnyebb 24 frtos pénzlábot 20 frtos pénzlábra vesszük, a legolcsóbb bor 160, a legdrágább 840 rajnai forintra menvén: a közép ár rajnai 500 frtban fejezi ki magát, ez pedig a mi pénzünk szerint *416 fr. és 40 krt* teszen valóságos ezüstben, nem bécsi bank-értékben! —

VI. Rajna s Mosel vidéki bor-kezelés.

A rajnai jobb és jeles boroknak az imént kimutatott nagy áruk mellett is biztos kelendőségét kérdésen kivül teszi, a szőlő sokaságához képesti csekély készlet, melyet a legelőkelőbb pinczékben is találni; továbbá a borkereskedők azon általános panasza, mikép az ilyen borok drága áron is csak nehezen kaphatók. Igaz, hogy az utolsó évek inkább szük, mint bő termést hoztak; igaz az is, hogy e vidéken igen számos a borkereskedő, s a sok pinczék-

ben, ha kevesebb is az egyes készlet, mégis sokra rúg az összvesen; de hiszen a teszi éppen az e vidéki bortermesztő szerencséjét, hogy számos a borkereskedő, ez azonban nem állhatna meg, ha az áru oly kapós, oly kelendő nem volna, miszerint még ama nagy ár mellett is, mit a termesztőnek adni kell, jó haszonnal üzheti a kereskedést; tehát a bor jelessége főleg az, mi kelendőségét szüli!

Mielőtt én e jelességről meggyőződtem, magam is hajlandó valék a nagy árt, és mind a mellett a szinte nagy s biztos kelendőséget — divatnak, vak előszeretetnek, különczségnek, s tudja az ég mi más kedvező körülménynek tulajdonitani. De mióta Johannisberg kincseit egyről egyre megizleltem, minden előitéletem s elfogultságom eltünt; öröm fogta el minden valómat, látván, mire viheti ezen terményt az emberi értelem, ipar és szorgalom; és ezen érzelem tisztaságát csak azon tudat zavarta meg, hogy mi mennyire hátra vagyunk a tökély ezen fokától! — Ha azonban meggondoltam, mikép előttünk is nyilni kezd már az e czél utáni igyekezet, s a megközelités lehetősége: elfojtottam a bús agályokat, söt annál feszültebb figyelemmel vizsgáltam a jeles terményeket tulajdonait, annál szorosabban nyomoztam az oly fényes eredményeket szülő okokat, s annál részletesebb kérdésekben igyekeztem az oly dús siker koszorúzta eljárás titkait magamévá tenni, s kihasználni ezen kedvező alkalmat tanulmányaim javára, s tökéletesitésére.

Igen hosszú volna ez érdemben s irányban ez úttal részletekbe bocsátkozni. Az e classicus téren gyűjtött anyagot még elébb magamban kell rendbe szednem s mintegy megemésztenem, tartós utógondolkozás, gyakorlat és kisérletek segitségével, alkalmazva honunk körülményeihez. Csak némely főszabályok szüksége már most is világosan s határozottan áll előttem, melyeket ezen utazási rajzaim végén egybevonva tüzetesen előadhatni reménylek. Most menjünk vizsgálatim fonalán tovább.

Pinczébe vezettetvén, hogy mindenütt a legnagyobb rendet és tisztaságot találtam, mondanom is fölösleges. A mely borok még hordóban vannak, azok a külső levegő behatásától, egyszerü s a mellett czélnak igen megfelelő olcsó készület által óvatnak meg, és ezen elv az első szüréstől kezdve egész a palaczkokba levonásig lehetőleg legnagyobb pontossággal megtartatik, oly annyira, hogy mig az egyik hordóból a másikba lehuzás is zárva történik, bőrből készült cső, vagy hurka tétetvén a levonandó hordó csap lyukába, melynek másik vége az üres hordóba dugatik, és a bor fúvóval beszoritott levegő nyomása által abba átmenni kényszerittetik.

Miután a pincze egyéb szereit és készületeit egyről egyig megtekintettem, a bor megizlelésére került a sor, s ez volt johannisbergeni létemnek legmagasztosb órája, nem azért, hogy bort, vagy helyesebben mondva, a borok egyik jelesét, legjelesbjét kóstolhattam, s ihattam, hanem

mivel ténylegesen tapasztalhattam s meggyőződhettem, mit alkothat az egyszerü növény bogyóiból az emberi ész — szorgalom- és következetes törekvéssel bizonyos czél elérésére nézve.

S valóban csudálatos is azon tökély, azon összehangzás, mely ezen borokban, leginkább pedig azokban, melyek mint már tökéletesek a fogyasztó közönségnek átadatnak — találtatik. Tiszták azok, mint a legvilágosabb kristály; szeszesek, de a nélkül, hogy szaguk s izük kelleme az által szenvedne, vagy hogy a fejet s az idegeket megtámadnák; zamatosak pedig oly mértékben, hogy nem csak az ember inyére gyakorolnak kellemdús és tartós hatást, hanem már a hordószáj kinyitása is, az érzékenyebb szaglást fölingerelni képes, oly gyönyörü fűszert és illatot terjeszt el a közel körben, mikép nem akad ember, ki azt igen kellemesnek nem vallaná, sőt oly nők is, kik különben minden bortól idegenkednek, a johannisbergi valóságos és előkelő cabineti italt igen izletesnek találják, kijelentvén, hogy abból bár mindennap élvezni szeretnének. Mindezekből világos, mikép akad az ilyen tökéletes árúra, — fölötte magas ára mellett is, annyi vevő, hogy mint már föntebb mondottam, a kereskedő közönség nem a nagy ár, hanem inkább a termény ritkasága miatt panaszkodik.

Volt alkalmam a Rajna vidékén, még több előkelő termesztők szőlőjét és pinczéjét is szemügyre venni, és

termesztményeiket megkóstolni; noha pedig tökéletesebbet mint Johannisbergen, sehol nem találtam, mind a mellett meggyőződtem, hogy ottan számos szőlőgazda értelmességgel párosult szenvedéllyel foglalkozik a borkezeléssel, nem kimélvén sem a legpontosabb szorgalmat, sem költséget, miszerint jeles borokat mutathasson elő a vevőnek, és hirt nevet szerezhessen magának termesztményei által. Ennek természetes következménye a jeles borok roppant ára, és biztos kelendősége. E tekintetben versenyt fut a johannisbergivel a nassaui uralk odó herczeg biberichi pinczéje, továbbá Rüdersheimban Gergens Antalé, Mainzban Hengelé, Deidesheimban Bohlé és Jordané, Laubenheimban Mayeré, Wagenheimban Volfé, és több másoké. —

Az eddig érintettem rajnai borok mind fehérek. Jelesebb vörös bor tudtomra csak Asmanshausenban termesztetik. Ott is megfordúltam, de valamint őszintén kimondom, mikép fehér borokra nézve magyar boraink — a hegyaljai aszút ide nem értve — nagyon hátra maradnak a jelesb rajnaiaknál; úgyszintén alaposan állithatom, hogy vöröset, a magyar jelesb vörös borokhoz foghatót, nem találtam. Erről bővebben szóllandok, midőn a franczia borok körüli tapasztalatimat adandom elő; itt csak azt jegyzem meg: hogy a Rajna vidékén, a boripar iránya a fehérekre terjed tüzetesen, és hogy a vörös borok termesztése csak mellékesen, s igy is csak egy-két helyen üzetik.

Hogy Mosel vidékét is lássam, Koblenzig, s on-

nan le Trierig folytattam kirándulásimat. Mosel völgye gyönyörü bortájékot foglal magában, az ültetvények azonban a fajokra nézve sokkal kevertebbek, mint a rajnaiak. Egy faj, mely a mi fehér szölönkhez egészen hasonlit, és itten *Kleinberger* — talán *Kleinbeeriger* nevezet alatt mivelteték, Némethon más tájain pedig *Hunentraube*, *Hunisch*, *Heunisch*nak is hivatik, Mosel völgyén is elég sürün el van terjedve. E faj sok, hanem gyenge borral jutalmazza az öt föleg termesztö szegényebb szölögazda munkáját. Kik azonban jeles árut kivánnak létrehozni, azok rizlinget kezdtek tenyészteni, az eredmény azonban nem mindenütt elégitvén ki várakozásukat, mások hajlandók az ott szinte becsben lévö fehér és veres Traminerhez visszatérni. A moseliek még sokkal magasabbra növesztik a szölöt, mint a rajnamellékiek, és én azt, hogy a moseli legjelesebb borok a rajnaiakkal nem mérközhetnek, egy részben ezen mivelési módnak tulajdonitám, s ezen véleményemben megerösitett a *rheinpfalzi* értelmesebb szölögazdák ujabbkori eljárása, miszerint a tökék magas növesztésétöl elállván, több helyen alanti metszést hoztak be, és a sarjadzó venyigét, alacsony, egyszerü rámákhoz kötözvén, ez által a fürtök érését is siettetik. — Azóta, állitásuk szerint, jobb bort szüretelnek.

Észrevehette a szives olvasó, mikép eddig a rajnai bortermesztés fényoldalát rajzolám leginkább, és csak értelmes és vagyonos szölészekröl, csak jobb, s jeles bo-

rokról, és azok kelendőségéről szólék. Lássuk már most ezen ügy árnyoldalát is, vizsgáljuk röviden, mi állapotban van a Rajna vidékén azon gazda, ki szőlejét jól mivelni, ki jelesb árút termeszteni, ki az eladásra kedvező viszonyokat bevárni s felhasználni — hol értelem, hol tehetség hiánya miatt nem képes?

Rajna mentében még a jobb osztályu szőlőbirtokost is gyakran az hozza nem csekély zavarba, hogy a szőlő jó fekvése és szorgalmas munka daczára, rosz időjárás miatt a termés meg nem érik, s bora nagyon savanyú. E bajon csak két úton segíthetni némileg, ha t. i. vagy a bor számos évek alatt, mintegy a pinczében érleltetik meg, vagy ha borcsinálás alkalmával a must édessége, és savanytartalma *czukor* és *víz* hozzátételével azon arányba helyeztetik, mely a jó években természet szerint beálló állapotot megközelíti. Ezen arány a legjelesebb borévekben abban tapasztaltatott, hogy száz rész mustban 28—30 rész czukoranyag találtatik, és ha ugyanazon mustot ezer részre osztva gondoljuk, a savany csak 6—7 részt tészen, vagy is a jeles borévi mustban a czukoranyag 28—30 száztóli — a savany pedig 6—7 ezertöli. Hogy mind a két út hosszadalmas és költséges — mindenki elhiheti, mert az elsőnél a borban fekvő pénztőke oly soká hever további forgalom nélkül, hogy a kamatja kétszerezi a bor árát; — a másodiknál pedig a czukor ára olly tetemes, és az eredmény oly középszerü,

mikép szigoru számitás ajánlható annak, ki ez uton keresi terménye jobb értékesítését.

Mindamellett az utóbbi mód, mely Francziaországban régóta ismeretes, ma már a németeknél is kezd gyökeret verni s terjedni; jele annak az ugy nevezett szőlőczukor gyárak szaporodása, melyek burgonyából keményítőt, és ebből mesterséges szőlőczukrot — *künstlicher Traubenzucker* — készítenek. Ilyen gyár Poroszhonban 4, — Rheinhessenben 5 keletkezett csak az utolsó években. Sokan a must túlságos savát kréta, s ehhez rokon anyagok segélyével is igyekeznek kevesbíteni, mi azonban természetesen a czukoranyagban szegény muston s boron nem segit, mert az utoljára sem édes sem savanyu, rosz vízhez válik hasonlóvá, s csakhamar romlásnak indul. —

Ha már ezek szerint, az értelmes és tehetős szőlész gyakran zavarba jön az alávaló bortermés miattt, önkint foly, miképen a szegényebb, e mellett tudatlan szőlőgazda sorsa a Rajna vidékén sok évben igen szomoru. Azon feljebb kimutatott állapotnál fogva, miszerint ott 12 év közt csak egyben jeles, kettőben vagy legfeljebb háromban középszerü jó, a többiben pedig rosz bor terem, elgondolhatni, miképen csak ritkán részesül a szegény azon szerencsében, hogy a szőlő termését könnyen, és meglehetős áron adhassa el; sőt többnyire a jeles termésü esztendőben sem tud boldogulni, mert annak rovására már más tehetősb borkezelők-, leginkább borkereskedők-

től elölegezéseket kérni s felszedni kénytelen vala, mit csak a jövendő jó szüret olcsón áron lekötése mellett szokott nyerni. Rosz termésü években a szegény azt sem tudja, mit kezdjen — ha a mustot le is szüri, s elteszi — oly hosszú évekig tartani nem képes, hogy ihatóvá érnék meg a bora; ő tehát kiád rajta minden áron, s ez oly csekély szokott lenni, hogy rendesen a munkadíj felét sem téríti meg. Innen azután az ilyen szőlőgazdának eladósodása, s a nyomoruság egész lánczolata következik. Innen megfejthető, mikép Rajna vidékén a közönségesb borházaknál a bor oly alávaló, s főleg oly fölötte savanyú, hogy száj s gége legyen ám, a mely képes volna azt eltorzulás és megrázkódás nélkül lenyelni. A gyomor pedig egész réteg borkövet kap, ha gyakrabban megtöltetik ilyetén folyadékkal. Ily alávaló borok csak helyben s azok által, kik megszokták, fogyasztathatnak el. Tovább szállítani nem lehet azokat, hitvány és csaknem teljesen haszonvehetlen minőségök miatt. Ez ime ismét megerősíti az általam fentebb kimondott igazságot: hogy t. i. a bor jelessége az, mi annak kelendőséget biztosít!. —

VII. Tekintet a mezei gazdaság egyéb viszonyaira.

Noha utazásom főczélja s kutatásaim tüzetes tárgya a szőlőmívelés és borkezelés vala, mindazonáltal a mezei gazdaság egyéb ágait is figyelemmel kisértem, s itt ott alkalmam volt észrevételeket tenni, vagy valami jelest közelebbről megtekinteni. Frankfurt és Mainz vidékén azon csudálkoztam leginkább, hogy a legnagyobb terheket csak két kerekű, többnyire idomtalan taligákon vontatják, melyekben a rúd helyetti villába fogott ló, ökör, néha tehén vagy szamár nem csak a nehéz taligát s a nagy terhet tovább mozdítani, hanem a mellett majd föl s alá, majd jobbra vagy balra hányavetést is szenvedni kénytelen, a mint t. i. a kerék az út egyenetlensége miatt zökken, és a teher előre vagy hátra, jobbra vagy balra sulyosodik. — Igaz ugyan, mikép két kerék dörzsölése a tengely körül vagy a földön csekélyebb, mint négyé, minél fogva a mozdító s tovább vonó erő nagyobb terhet birhat meg; mind a mellett a vonó marha hányavetése oly szembetünő, és oly kinzást jelentő, hogy én ezen eljárással Francziaországban sem tudtam megbarátkozni, hol az szinte általánosan gyakorlatos. Nem is tagadták a kocsisok, mikép a villába fogott marhát az ilyen taliga nagyon fárasztja, s erejét idő előtt tönkre teszi;

mire nézve csak erős marhát használhatni az ilyen fogatban; kinek azonban más nincs, az gyöngébbet is beszorít, és akkor gyors elromlása bizonyos. Nekem a nálunk szokásos négy kerekü — a szükséghez mért kisebb vagy nagyobb, erősebb vagy gyöngébb, nehezebb vagy könnyebb szekér vagy kocsi sokkal okszerübbnek látszik. —

Ellenben ki kell mondanom, mikép Német- és Franczia országban a vonó marha rendszerint oly erősre növeltetik, és oly állapotban tartatik, melynél fogva egy ottani ló, négy közönséges magyar lóval felér. Párisban, hol jelenleg tömérdek épitések vitetnek végbe, minden órában láthatni, miképen 4—5 egymás eleibe fogott ló két kerekü óriási taligán, egy vagy két darab követ hoz, mintegy öt mértföldnyire távol eső köbányából, melynek súlya 100 mázsát többnyire felül haladván, mérlegünk szerint, — mintegy 20 mázsa terhet számít egy lóra; s ezen gyakorlatból, mind a fuvar-tulajdonosra, mind az azt kibérlőre igen tetemes előnyök származnak. A fuvaros 5 ló mellett rendesen csak egy két nagy taligát, s egy kocsist, ha pedig több fogata van, egy-két kisegítő legényt tart. Öt lónak csak akkora hely kell istálóul, hogy nagyságához képest elégségesen megférjen; szerszám, ha erősebb is, csak öt kell, az adó csak öt lóra szabatik, a tartás is, noha sokkal jobb mint nálunk, csak öt ló után méretik ki, és ez az öt ló szerez naponkint annyit, a mennyit körül belöl 100 mázsának mintegy öt mértföldnyi távolságu vite-

leért fizetnek. Egy ilyen teher szállítására hasonló távolságra középszerű magyar ló legalább 20 kellene, hozzá 5 kocsis, 5 szekér, 20 hám, ugyan annyi lóra való istáló, adó, tartás s a t., legyen a kereset itt is ott is egyenlő, a költség nálunk bizonyosan háromszoros, és igy nálunk a fuvarost illető tiszta haszon sokkal kevesebb lészen, sőt egyenlő kereset mellett bizonyosan kár jön ki belőle, mert a sok ló, szerszám, kocsis s a t. legalább kétszeres keresetet fölemészt. És éppen e miatt a munkát fogadó is ott, hol erős vonó marhával dolgoznak, olcsóbb bérért kap fuvarost, mint nálunk erőtlen fogatok mellett; bizonyosabban is számolhat rendes szolgálatra, mint nálunk. Igaz, hogy külföldön nagy tényező a jó út; de hiszen hol homokon vagy sáros úton kell járni, ott nálunk négy lóra alig lehet nyolcz mázsát számítani! —

És ne felejtsük, hogy ezen előnyök, melyek az erős vonó-marha tartásából a fuvarosra származnak, a mezei gazdára is nem csekélyebb mértékben háromolnának. Nálunk sokszor és sok vidéken ma már igaz ama közmondás: hogy Jakab teszi, Jakab eszi. Mert ma a nagyobb földbirtokos akár béresekkel, akár fogadott napszámosokkal dolgozik, gyakran alig tud annyit termeszteni, hogy a munkás erőt kitarthassa; vannak esetek, a hol gabonát, eleséget, zsiradékot, kész, néha költsön vett pénzzel kell szerezni, csak hogy a szegődött cselédnek eleget lehessen tenni. Hát a számos ökröt hányszor nem tud-

ja kitelelni, ha vagy fölötte nem koplaltatja, vagy méreg drága áron nem vesz takarmányt tavasz felé. — Pedig ha igyekeznék vonó marháját jobb karban és erőben tartani; hol most erőtlen négy ökörrel alig szánthat, vagy mennyit csak 4 ökre bir vinni, ott erősebb kettő is elég volna. Éppen igy van a lovakra nézve. Nemde kinek most 10 bérese van 40 vonó-marha mellett, az 20 darabhoz nehezen tartana többet, mint ötöt, és néha ugyan annyi napszámost szántás idejében, vagy legfeljebb egy ostorost minden béres mellé — ? Nemde ez által már ha nem fele, de bizonyosan egy harmada a nagy szegődménynek meg volna kimélve? — és az eképen megtakarított szüleségen több tehenet vagy birkát lehetne haszonnal tartani? ily javításokat a gazdászatban elmulasztani annyival nagyobb vétek, mivel a magyar ökör arra, hogy nagy, izmos, és erős legyen, igen is alkalmatos, csak gondosabban növeltessék. — és ne szoríttassék nyáron a kopár legelőre, télen pedig holmi rosz szalmára; — hanem folyvást, föképen munka idejében bő és tápláló takarmánynyal láttassék el!

A szarvas marha befogására nézve sokféle módokat láttam hosszú utamban, mi világos bizonysága annak, hogy e tekintetben a gazdák még nincsenek tisztában, vagy talán, hogy minden egyes módnak vannak előnyei, de vannak hátrányai is. — Abban mind a németek mind a francziák megegyeznek, hogy a vonó-marhának azon

test-részét, mely vonás által leginkább érintetik, legyen az homlok, vagy nyak, vagy szügy, a mint tudnillik fejére vagy nyakára van alkalmazva a járom vagy hám, nyomás és eső ellen védeni kell. E végett a járom felső része elégséges, néhol igen széles, különféle minőségü bőrrel van fedve, a marha testét érintő oldala pedig mindenkép ki van bélelve — mely óvó szerek nálunk csak igen gyéren használtatnak, noha czélszerüségüket kétségbe vonni, — vagy éppen tagadni nem lehet, ha csak vissza akar emlékezni a gazda, hányszor kellett hetekig is hevertetni a járom föltörte nyakú ökrét, mely föltörés leginkább akkor, és a miatt következett, hogy erősb húzás közben megázott a vonómarha nyaka. Ezen egy hozzáadással, hogy t. i. a rideg fa közvetlen érintésétől, és az esőtől gondosabban kellene nálunk is a vonó-marha nyakát megóvni, mi magában nem igen költséges, — mindeneket egybevetve, véleményem szerint mi a nálunk szokásban levő járom mellett tovább is megmaradhatunk.

Mielőtt a Rajna mellékéről i rajzomat befejezném, nem hagyhatok méltó említés nélkül egy érdekes egyéniséget, kivel ott egy szerencsés véletlen által megismerkedtem. Mainzban egy magyarhoni ismerősöm, kivel ott találkoztam, azon kérdésemre: vannak e környékben jelesebb gazdaságok, melyeket közelebbről megtekinteni érdemes lenne? May Bernát úr *Hammermühle* nevezetü malmát s birtokát hozta elő, hol értelmes mezei gazda sok szépet,

hasznost, és dicséretre méltót látna, s honnan mindenki nagy megelégedéssel távoznék, főkép ha alkalma volt magával a gazdával is megismerkedni. Ezen birtok Mainztól nem messze, és *Wiesbaden* — hires fürdőhely tőszomszédságában fekvén, azonnal eltökélém Wiesbadenbe vasuton menni, onnan pedig visszajövet Hammermühlét megtekinteni; és mivel ezen ut csak három negyed órát igényelt a kies Wiesbadenig, ismerősöm úti társul és kalauzúl ajánlotta magát, mit én szivesen elfogadtam. Alig ültünk a wagonba, ime egy igen tisztes külsejü öreg úr szállott be hozzánk, kit ismerősöm nekem mint May Bernát urat, Hammermühle tulajdonosát mutatá be, engem viszont mint magyar földbirtokost és mezei gazdát. — Meglett eképen az ismeretség, és nem sokára szivélyesb nyilatkozások is következtek, jó hírben állván Rajna vidékén is a magyar. — Utoljára, mielőtt még Wiesbadent elértük volna, barátságos ebédre is meghivattunk. Visszamenet Wiesbadenből Hammermühle határaig kocsin, onnan gyalog folytattuk az utat; én azonnal láttam, mikép a mintegy négyszáz Morgen kiterjedésü szántóföldek és rétek a lehető legjobb karban tartvák; a repcze jó nagy darabon sorba vetve, és itt ott már kikelve; a földje apróra boronálva és meghengerezve; a termett gabona behordva; a tarló megszántva; a veres lóhere — hol még zöld takarmányul fentartatott — buján térdig felnőve; szóval a külső telkek kezelése oly jeles értelmi és anyagi erőt

tanusított, hogy az egész szépen arrondírozott birtok, a különben jól mívelt szomszéd földek közt is messziről megkülönbözteté magát.

Beérkezvén a malomba, igen csinos és kényelmes lakásban a legszivesebben fogadtattunk, és két hölgygyel megismertettünk; az egyik korosabb, ki az özvegy házi úr háztartását vitte, egy ezredes leánya, egyszerü, de igen mívelt magaviseletü; a másik May úr egyik unokája, fiatal, szép, szerény, és mind a mellett szives és szintén mívelt leány, nagyatyjának, mint szeméből látható vala, méltó kedveltje. Én az üdvözlések végével azonnal kértem a házi gazdát, miszerint a belső telek tartozmányait és elrendezését is megtekinthessem; hová elvezettetvén, csakugyan egy példás gazdaság minden kellékeivel találkoztam. A malomhoz és a gazdasághoz tartozó épületek szilárd anyagból építve, tágas udvart fogtak körül, mindegyik a maga helyén; — a trágya legnagyobb gonddal kezelve, a marha pedig oly állapotban, hogy ki sok szépet láttam immár, itt örömmel járattam szemeimet ismét, és ujból visszatérve a már többször látott jeles darabokra. — Van ott az istáló egyik oldalában két hátas paripa, egyik az öreg úr, másik szép unokája számára; két igen szép ló-fogat, hintóba való. Mert May úr gyermekei Mainzban, és környékén lakván, ritkán mulik el egy nap, hogy ne jönne egyik vagy másik látogatására, rendszerint magahozatv án ki öket, haza pedig minden esetre

hintón vitetvén. Van 20 igen erős igás ló, nem annyira a külső gazdaság, mint inkább a malom szolgálatára rendelve, mert 24 óra alatt 80 mérő gabona dolgoztatván fel a malomban, és mellette kenyérsütés is üzetvén nagyban, a gabona, kenyér, s liszt fuvarozása szüntelen foglalkoztatja az erős ló-fogatokat.

A szántóföldek körüli munkát leginkább 12 erős ökör végzi. Hat rigiféle schweizi tehén egy bikával egyről egyig megérdemlené a lefestést; bő tejelése és fölötte szép ivadéka még inkább növelvén nagy becsét. Ezeken kivül van más 6, szinte szép és jó tehén az otthoni fajból: sörtésből egy angol faj nagy haszonnal tenyésztetik, az ólokban ritka tisztaság és igen czélszerü elválasztás gyakoroltatván. Ezeken kivül a sok mindenféle apró jószág, többnyire különös fajok, — oly elevenséget szerez az udvarnak, hogy hozzátéve a malom zörgését, s a viz zuhanását, az ember maga is kétszerezve érezi az életet annyi mozgalom és tevékenység közepette.

A gazdasági eszközök a legjobbfélékből. — Egy amerikai cséplőgép viz által hajtva előttünk is munkába hozatott és jelességét kitüntette. — Mindezekhez May úr maga oly tökéletesen értett, hogy a szakértő azonnal meggyőződött, mikép alig van gép vagy eszköz, melylyel ő saját kezével ne dolgozott volna. Végtére bementünk a malomba. Én, mint a pesti hengermalomnál több évek óta fő felügyelő, ma már ezen mesterséget meg-

lehetösen értem, — mind a mellett hogy May úr malma amerikai rendszer szerint, nem hengerekkel, hanem kövekkel dolgozik — bámulásra hoztam a jó házi urat észrevételeim, kérdéseim és a malom szerkezetének megbiralása által. Eleinte nem tudta mire magyarázni tudományomat, és a mint utoljára collegájának vallottam magamat, hajlandó vala elhinni, hogy a bemutatóm reászedte, magyar birtokosnak és consiliáriusnak nevezvén azt, ki ugy látszik — legfeljebb egy tehetős molnár mester ember. — Miután a dolgot megmagyaráztam, ő kijelentette, mikép tízszeresen többre tisztel és szeret, mióta tudja, hogy úri czímeim mellett hasznos polgári üzletek kormányával is foglalatoskodom.

Ezek közben ebédre hivattunk. Ez igen érdekes volt nem csak a négy tál étel egyszerüséggel párosult jelessége miatt, hanem az által is, hogy May úr, ki rendszerint a gazdával, a malom első legényével, és két más ilyen állásu cselédjével együtt ebédel, most is, noha magamon és nőmön kivül más elökelő vendégei is voltak, megmaradt a dicséretes szokás mellett, a fentérintett házi gazdasszony osztogatván a levest, May úr szegdelvén a kenyeret, húst és a pecsenyét, szép unokája pedig — egy tisztességes szolgáló segítségével — végezvén az asztal körüli szolgálatot. Igen jeles rajnai bor is diszíté az asztalt, melynek fesztelen élvezetére a házi úr őszinte szívessége mindenkit bátoríta.

És e tulajdonosa nem csak a nagyszerű malomnak, hanem a körülötte fekvő szép terjedelmű birtoknak is, kinek azonkivül Wiesbadenben háza és malma van, ki tehát jelenleg legalább háromszáz ezer forintnyi értéknek ura, közel ötven esztendővel ez előtt, mint szegény molnár legény jött Hammermühlbe, mikor az még mint egyszerű vizi malom, két kerékre és csekély épületben dolgozott! Ritka értelmi tehetség, vas szorgalom, rendes, de éppen nem fukar élet annyira segítette elő lépcsönkint, hogy ma már a környék legjelesebb gazdái közé számítatik; hogy öt szegény és gazdag szereti s becsüli; hogy nem csak ő maga házi népével egyszerüen ugyan, de igen jól él, hanem gyermekeit is jó állapotba helyezte; az igyekező kezdőket pedig gyámolítani, s szegényekkel jót tenni, a philantropicus közintézetek ügyeit, pénzzel és tevékenységgel elősegíteni tudja is, szereti is; szóval ő kitünő és dicső egyéniség a Rajna vidékén! —

VIII. Franczia ország. Páris.

A Rajna vidékét kitüzött czéljaim- s időmhöz képest bejárván s kitanulván, Strassburgnál azon ország határára léptem, mely igen sok tekintetben érdekes az utazó előtt, s melyben a szőlőmívelés körülbelől két *ezer* év

óta gyakoroltatván, jelenleg a mívelt föld minden országai közt aránylag a legnagyobb területeket foglalja el; — melyben a borkészítés, valamint a pinczekezelés is ügyesen, okszerüleg, s a vegytan elveihez leginkább alkalmazottan gyakoroltatik; — melynek végül borkereskedése is minden bortermelő országokat régóta s messze túlszárnyalt. Alig szükség említenem, hogy a föld, melyet itt értek, nem más, mint Franczia ország. — Tényezői e fényes eredményeknek voltak egyrészt népének a szőlőültetésre annyi időn keresztül szakadatlanul tanusított hajlama, továbbá az égaljnak kedvezősége, s a földnek természete; — másrészt meg számosb kitünő tehetségek e téreni eszközlései, kik észlelet s tanulmányozás utján szerzett elveiket oktatás és példaadás által a gyakorlat mezeire szerencsével átvitték; végre tán leginkább hatalmasan szerepelt s szerepel ez érdemben mai nap is: a pezsgő életü nép kereskedelmi ipara is.

Francziaország csak határszéleín környeztetik nagyobbszerü hegylánczolatokkal. Belseje nem lapályos ugyan, legalább nem azon mértékben, mint példánl a mi alföldünk, de nem is hegyes, hanem inkább csak kisebb nagyobb halmok és hátak által nagyszerü hullámokhoz képest változó, coupírozott terület, mely tehát e minőségénél fogva számtalan szőlő ültetvényekre igen kinálkozó szelid oldalokat nyujt. S mivel e halmok oldalai többnyire köves és száraz talajuak, s e miatt egyéb gaz-

dasági czélokra nem igen valók, tehát szölömívelésre mintegy kényszerítik a tulajdonost; főkép mióta a hajdan rajtok díszlett erdők nagyobb részben kiirtattak, ennél fogva az égalj is általában szárazabb lön. A földtér e különös alkalmatossága a szölötermelésre igen öszvevág a franczia nép természetes hajlamával, kinél a bortermelés iránt sokkal nagyobb a buzgóság, mint p. o. a mi népünknél is, mely ezen iparágat, mint tudjuk, szinte nagy mértékben kedveli.

Az értelmiség előmozdítására, a gazdászat ezen részét illetőleg — nem hiányzottak Franciaországban sem egyes kitünő egyéniségek, sem társulatok, sem végre kormányi helyes intézkedések, több századok óta e jelen napig. Azon jelesek közt, kik ezen iparágat áldásos eszközléseikkel jótékonyan mozdították előbbre, kétségkivül legkitünőbb helyen áll a mult század alkonyán s a jelennek kezdetén hatalmasan működött két férfiu: Abbé Rozier, és Chaptal belügyminister. — Amaz sok évek lefolyta alatt mezei elvonultságban tanulmányozta a szölömívelés minden részleteit, észlelte minden tüneményeit, okszerü egybevetések és kisérletek utján igyekezvén kikémlelni a természet titkait, s czéljaira vezetni, s meghódítani működő erőit; egyszersmind öszintén és pontosan jegyezvén minden elkövetett balfogást, a sikert és tisztába hozott tapasztalást.

Chaptal, Roziernek leghivebb barátja, s ennél

fogva jegyzeteinek, és dús tapasztalatainak örököse, különben maga is e tekintetben igen gyakorlott férfi, minden tudományát egy munkában közlötte az érdeklett közönséggel, mely ugyan még az 1801. évben adatott ki Párisban; a benne foglalt szölömívelési, bor és borszesz készítési elvek és szabályok azonban, mint örök igazságok, csak kevés kivétellel, vagy inkább módosítással mai nap is tanulmányul szolgálhatnak minden okszerü bortermesztönek, nemcsak Franciaországban, hanem — a helyi viszonyok különbségeit szem elött tartva, másutt is.

Ezekből megérthető a franciaországi szölök roppant terjelme, kivált a nevezetesb bort termö vidékeken, hol az utazó sokszor hosszát végét sem látja azoknak; — innen megmagyarázható, miért hogy még rónaságokon is, szántóföldekkel vegyest terjednek el tetemes szölöültetvények; innen megfejthető azon szokás, melynél fogva ez országban mindenki bort iszik, s a vendéglökben a könnyü asztali vörös bor ugy tétetik föl az étkek mellé, mint nálunk és másutt a víz, melyért külön fizetés nem jár; — innen végre világosságra hozható az is, hogy a franczia ipar és kereskedés miért képes évenkint nem csak több millio akó bort otthon elfogyasztani, meg annyit borszeszégetésre fordítani, hanem ezenkivül finomabb boraival oly nagyszerü külkereskedést is üzni, s ezen egy termésével félvilágot ellátni, elárasztani!

A szölömivelés igen sok különbségeket s fokozato-

kat mutat föl ezen országban, nem csak munkára s mívelési rendszerre, hanem a fajok megválasztására s elkülönzésére nézve is. E különféleségeket a maga helyén részletesen érintendvén, itt csak átalánosan azt akarom kijelenteni, hogy a franczia bortermesztésben vehető leginkább észre, mikép az illetők bizonyos előre tudott, s meghatározott czélra munkálkodnak s intézkednek már a szőlőben, hogy igy a borkészitès aztán annál biztosabban és könnyebben idézhesse elő azon eredményeket, melyeket a kereskedés könnyitése, vagyis az áru kedveltsége s kelendősége igényel.

A Rajna vidékén rendszerint maga a szőlőgazda az, ki borát nem csak szüreteli, hanem kezeli is addig, mig az az érettség s tökély bizonyos fokát eléri, s közvetlenül a fogyasztók, vagy közvetve a kereskedők kezébe megy. A vagyonos szőlőmivelő ez által magának tartja fen az utat és módot, miszerint termését nagyobb értékre emelheti, s a mivelési költségen kivül pinczekezelési értelmessége jutalmát is szedheti; és a köztapasztalás tanusága szerint ő ez uton üzletében tetemes, néha fényes sikert arat. Csak kivételkép, csak kénytelenségből szokta a szegény, a tehetetlen gazda termését előre — lábon vagy mustban eladni.

Francziaországban ellenben a bortermesztő a borkezelőtől külön áll, s amaz legtöbbnyire szegény marad, emez pedig rendszerint meggazdagszik. Közeledvén a szü-

ret a kereskedök megbizottjai bejárják a szölöket, s nézik, hol és mennyit lehet majd vásárolni? s a vásárlás aztán rendesen — kosarakba szedett fürtökben, vagy még lábon is, — és csak ritkán történik mustban. Sokszor az egyik csak egyféle szölöfaj-termését veszi meg bizonyos mérték szerint, ott hagyván a többit vagy más vevönek, vagy a szölögazdának maradandót. Vannak ugyan tulajdonosok, kik magok végzik el a szüretelési munkát, s a bort vagy tavasszal, vagy még késöbben, midön már fogyasztásra való, bocsátják áruba; valamint másrészt találkoznak borkereskedö-házak is, melyek saját szölökkel birván, azokat kitünö szorgalommal miveltetik; — de mind ez csak kivételképen fordul elö. Ellenben vannak tájak és évek, melyekben az elhiresült szölök termésére a borkereskedö elöre alkuszik s fizet, s hol több ilyen vevö jelentkezik, ott részvényekre, p. o. három — nyolcz — tizenhatra osztatik föl a szüret, csak hogy többen részt vehessenek benne, és jelenthessék a fogyasztó közönségnek, hogy — teszem — a Chateau Margauxféle szölö termését ök vették meg, és hogy ilyféle eredeti bor csak nálok kapható s t. ef. Gazdag magánosok is, leginkább angolok, — nem ritkák az ilyen részvényes társaságokban. Hogy ily esetben aztán a termés nagy áron kel el, az magából világos.

Ily rendszeren, tehát tulajdonképen a munkafelosztás elvén alapszik a franczia borkereskedés nagysága, si-

kere s terjedelme. A szölömivelö, ugy szolván, csak nyers anyagot állit elö, mely a borkereskedö kezébe kerülvén, gyárilag dolgoztatik föl — pontos megtartásával mind azon elvek- és szabályoknak, melyek szükségesek arra, hogy az áru jó, eladásra alkalmas, a vevö vagy tekintöleg a fogyasztó izlésébez idomitott, s ennélfogva kapós, kelendö s nyereséges legyen. Azért a kinek Franczia országban nagyobb kereskedöségeket vizsgáló szemmel megtekinteni alkalma volt, lehetetlen, hogy észre ne vette volna, mikép ott a készités és kezelés gyárilag üzetik oly személyzet által, mely a szölötermesztésben talán soha részt nem vett, ellenben a borkeszités minden fogásait tudja; müködik pedig ezen személyzet egy dúsan fizetett, és oly pinczemester vezénylete alatt, ki a vegytanban elméletileg s gyakorlatilag teljesen jártas; — végtére a pinczének oly fölszerelése segedelmével, mely a készitendö árunak bizonyos meghatározott, a fogyasztók részéröl kivánt sajátságokat elöre biztosít, tehát a sikert kétségen kivül helyezteti.

Hasonló eljárásra Franczia országon kivül sem hiányzanak ugyan a példák, s névszerint Rajna vidékén, és több más szomszéd helyeken is ily gyári készülettel fölszerelt borkereskedés évröl évre számosabb keletkezik, söt a dolog az osztrák birodalomban sem áll már utánzás nélkül. És az ember nem is tudja hamarjában, hogy e fölött örüljön, vagy szomorkodjék-e inkább? —

Mert ime a fényes külső mögött igen sajnos jelenetek mutatkoznak: a szölömivelő osztálynak a borgyárnokok által gyakorolt mintegy rendszeres kizsarolása, és végső elszegényítése — ugy látszik — gyümölcse, s következménye ezen rendszernek!

Efféle panaszokat nem csak Franciaországban, hanem a Rajna, Mosel, s Neckar mellett is hallani, mihelyt az ember szegényebb sorsú mivelökkel beszédbe ereszkedik. Sőt ha az igazat meg kell vallani, a német borkereskedők ellen e tekintetben még erősebbek a panaszok, mint a francziák ellen. Mindenütt pedig kettő leginkább a szomoru viszonynak az alapja: az egyik az, hogy a szölőgazda termését s borát oly állapotba hozni vagy nem tudja, vagy nem képes, miszerint az, minden mesterséges kezelés nélkül, fogyasztásra alkalmatos volna; e miatt tehát az eladásban csak nehány ügyesebb borkereskedő önkényére szorul. A másik, hogy hitelintézetek hiánya miatt, szükségben kénytelen segélyt a borkereskedőnél keresni, ki rendesen csak akkor hallgatja meg a megszorult szegény könyörgését, ha az a jövendő termését lehető legolcsóbb áron leköti. —

Strassburgnak jó messze terjedő környéke legnagyobb részben lapályos; mind a mellett ott sem hiányzanak szölöültetvények, itt ott elég helyes fekvéssel. Mivel azonban, ha az e tájon szaporodó pezsgő bor-gyárokat kivesszük, a bortermelés ügyében itt semmi neve-

zetes sincsen, nem tartám szükségesnek e vidéket tüzetesen bejárni, hanem inkább Páris felé sieték, honnan minden irányban érdekesebb kirándulásokra volt kilátásom. S augustus 30-ikán csakugyan a francziák világhirü fővárosába érkeztem.

Bővebb megszemlélése e nevezes város külső életének különös, kellemetes, némely tekintetben elbájoló benyomást tőn reám. Azon fürge és sürü mozgalmat, azon rugányos elevenséget, azon vígképü munkásságot, melyel itt leginkább a nőnem tünteti ki magát; — azon szelíd és csinos formákat, melyekbe öntvék a tömérdek nép minden mozdulatai, annyira kiképezve, mint itt, sehol sem láttam. — És mennyi ott a nagyszerü látvány, emlék, épület, gyüjtemény, közintézet, s t. ef.! Ki mindezeket érdemileg akarja szemlélni, vizsgálni, tanulmányozni, az nem napokat, hanem éveket, vagy legalább hónapokat szánjon reá!

Én a kiszabott időt a lehető legjobban igyekezvén felhasználni, azt a szerint osztottam föl, hogy a város fő nevezetességeit megtekintvén: a *Boulevardok* tündéres esti fényében, a nagy *Opera* magasztos művészeti s fényüzési bájaiban, az *Opera Comique*, *théatre des variétes* kedvgyulasztó csintalanságaiban, s több e féle, csak ott lelhető élvekben gyönyörködhessem; mindazonáltal utazásom czélját szem előtt tartva, leginkább még is a kertek, a közelebb és távolabb környék, a nagyszerü *Halle des*

vins, vagyis borcsarnok, a *jardins des plantes*, füvészeti kertek, hol a világ ritkább állatai is tartatnak, s t. ef. pontos megszemlélésére fordítám figyelmemet.

Ha Páris vidékének kertészeti iparát akarnám leirni, vastag kötetre növekednék dolgozatom; mi azonban a jelen soroknak sem czélja, sem feladata. Az itteni kertészet óriási terjedelmét s magas fokát legjobban kitünteti a Páris kisebb nagyobb boltjaiban felhalmozott, — térein, s utczáin taligákon hurczolt, s kiáltással, eléggé mérsékelt, néha igen jutányos ár mellett, vevöt keresö tömérdek zsöldség, virág és gyümölcs bámulatos mennyisége, sokfélesége, szépsége s jelessége. Az imént lefolyt évnek pedig sem tavasza, sem nyara nem volt a kertészetre nézve kedvezö, mert a tavasz zordonságával sokat keletkezésben, virágzásban rontott meg; a nyár ellenben szeles, száraz és híves levén, a kertészek legbuzgóbb igyekezeteit is meghiusitá. Ez volt itt az átalános panasz. Ehez járult azután még, hogy Francziaországban széltében uralkodott az epemirigy, s e miatt annak is, mit a kertész oly nehezen tudott elöteremteni, csak lanyha, s nem igen jutalmazó kelete vala, s nagy része a népnek zöldséggel élni, dinnyét, baraczkot s egyéb gyümölcsöt enni egyátalában nem mert. Milyen lehet tehát, — gondolám magamban, a kertészeti üzlet Párisban, s annak vidékén, midön mind ezen akadályok nem léteznek ?!

Szőlőültetvények Páris közelében bortermelés végett nincsenek; ellenben az asztali szőlőfajok mívelése átalános, sőt Fontainbleau és Tomeriban e czélra a szőlőt nagyban termesztik. Figyelemre méltó, hogy az imént érintett helyeken, melyek a párisiakat asztali szőlővel leginkább ellátják, a *Chasselas blanc*, melyet nálunk *Gyöngyszőlő*, a németeknél *Gutedel* nevezetek alatt ismerünk, míveltetik csaknem egyedül, a fehér, vagy barna muskatály igen gyéren jelenvén meg, nyilván nem azért, mintha ezen és hasonló fajok jelességét föl nem fognák, hanem mivel a Chasselas oly bőven terem, és kora érésével a többi fajokat annyira hátra hagyja, hogy a szőlőgazda ebből leghamarább és legtöbb pénzt csinál. Miveltetik pedig lugasra, vagy inkább ölnyi magas rámákra vonva, s majd egészen a szerint kikötve, mint az őszi baraczkot szokás. S meg kell vallani, hogy a franczia ügyessége és szorgalma oly gyönyörü alakban tudja növelni a fürtöket, hogy azoknál szebbeket már rajzolni sem lehetne. Minden egyes sornak külön fala van, ugy hogy bár milyen nagy terület mintegy három ölnyi távolságban párhuzamos falakkal van beépítve, melyek déli oldala szőlőnek, a többi tér pedig zöldség, vagy nemes fa csemetének, vagy törpe gyümölcsfának szolgál helyül.

Megszemléltem a többi közt Versaillesban a királyi palotát is, végnélküli kép és szobor csarnokaival s terjedelmes kerteivel. Az itt termett szőlő, szintén több-

nyire Chasselas faj; — a körte — *la bonne Louise*, és kármányféle; nemkülönben a sárga dinnye mind azt, mit Párisban s környékén izleltem, finomságával messze felül multa, minek oka pedig csak az lehet, hogy Versai l-sban jobban meghagyják azt érni, mi helyben elfogy; ellenben a mit Párisba szállítanak, féléretten szedik le, hogy igy a szállítást, s azon időközt is, mi alatt fogyasztásra kerül, romlás nélkül kitarthassa.

Volt alkalmam *Fleuri* és *Medon* nevü, Páristól két órányira fekvő szomszédos helységekben egy vasárnapot tölteni. Noha azon özvegy, igen gazdag asszony, kinek vendége valék, az utóbbi helység melletti *villa*jával, mely minden kigondolható comforttal el volt látva, s melyben ő csupán nyaralni szokott, a falusi egyszerüség képét sehogy sem nyujhatá, még is, mivel Medonban éppen akkor búcsú vala, alkalmat nyertem a franczia nép életét közelebbről szemlélhetni. Ugy vettem észre más vidéken is, hogy Franciaországban bucsú alkalmával a szomszéd helyek lakóit hirdetmények által szokták vendégekül meghívni, s ilyen hirdetményekben aztán nemcsak az ünnep kezdetét s tartását, mi rendesen három nap, — nem csak az előkerülendő közmulatságok sorozatát, hanem azt is pontosan előadják, hogy mely intézkedések tétettek a végett, miszerint a vendégek a lehető legnagyobb kényelemmel és jutányossággal a bucsú helyére juthassanak, s vissza is mehessenek. Hol vasut visz keresztül vagy kö-

zel, rendesen alkut kötnek, miszerint a bucsúra jövő vendégek fél áron szállítassanak. Igy tehát elképzelhető, hogy mily népesek szoktak az ilyetén falusi bucsúk lenni. Az ünnep mulatságai szinhelyeül egy terjedelmes, a falun kivül fekvő helyiség választatik, mely rendszerint sátorokkal, bódékkal s állványokkal keríttetik körül, melyekben vagy egyes családok és társaságok tanyáznak, vagy kalmárok rakják ki mindenféle áruikat vagy sors és egyéb játékok adatnak elő, vagy végtére enni s inni való szolgáltatik jó pénzért. Magát a tért, hol a nép tolong, semminemü akadálylyal elállani nem szabad, azon mozog kénye kedve szerint a sokaság. Tollam sokkal gyengébb, sem hogy ez ünnep valódi képét részletekben leirni akarhatnám; a szives olvasóra kell tehát hagynom elképzelni azon víg mozgékonyságot, melyet ily alkalommal a franczia nép fiatala s örege, kiváltkép a gazdag főváros közelében kifejt, hol az iparkodónak mindennapi böséges keresete, csinos magaviselete, a városi vendégek tarka vegyülete, s más kedvező körülmények öszvehatása annyira emelték a látvány eredetiségét, hogy mi idegenek több órányi szemle után is csak nehezen válhatánk meg tőle.

Hogy a párisi borcsarnok részletes megszemlélésére szükséges időt szántam, és módot találtam, magából értetik. Az azonban egészen más valami, mint a hogy én azt képzelém magamnak. Az egész ennyiből áll: a városi hatóság azon okból, hogy a bor és egyéb szeszes italokra, mint

nagy fontosságu közfogyasztási czikkekre szorosabb felügyelést gyakorolhasson, egyszersmind pedig az adásvevést is öszpontositsa s könnyebbitse, a *Seine* folyó keleti partján, hol a fekvés némileg emelkedettebb, mintegy husz holdnyi területen egy ollyatén épitményt hozatott közköltségen létre, melynek mélye pinczéket, közepe hives raktárokat, emelete pedig üres edények tartására alkalmas helyiségeket szolgáltat. A bizonyos mérték szerint egymástól elválasztott, de szükséghez képest össze is kapcsolható egyes térek magán vállalkozóknak bérbe adatván, rendesen mind el is foglalvák; mert a városban nagyobb pinczék nincsenek, s ennélfogva minden bor és szesz kereskedő nagy kényelmet élvez, ha egy illyen központositó helyen tarthatja készleteit, honnan a mindennapi szükséglet könnyen odébb szállítható, és uj vétel által azonnal ki is egészithető.

Ezen összpontositás Párisban, melynek közelében bortermesztés nincs, hová tehát a kész borok és szeszek távolról, és nem a végett hozatnak, hogy velök onnan kifelé kereskedést üzzenek, hanem hogy a tömérdek belfogyasztást lássák el, természetesen roppant kereskedelmi előnyöket nyujt. Azon termesztő, vagy vidéki borkereskedő, ki borát Párisban kivánja eladni, azt bizvást oda beviheti, mert a mint a borcsarnok közelében mutatja magát, azonnal vagy az ott tanyázó borkereskedők megbizottjai, vagy magok a vendéglösök fogják körül, és méltá-

nyos feltételek mellett csakhamar meg van az alku, s el van adva az áru. A borárusok *en detail* oltan egy helyen találván a borok egész nagy készletét, időveszt és nélkül válogathatnak benne, és szükségökhöz képest vehetnek; s igy az eladók és vevők ilyen összecsődülése mindegyiknek javára van, s magokat a nagy borkereskedőket is azon igyekezetre kényszeriti, hogy jó és méltányos ároni borokat adhassanak a rendszerint tőlök vevő vendéglősöknek. Ezeken kivül vannak Páris csaknem minden utczájában több kisebb borárusok, kiktől a fogyasztó közönség üvegekben, vagy kisebb mérték szerint veszi a bort, vagy mindjárt ott issza meg egy két pohárkával.

Ha mind e mellett Párisban drága a bor, annak oka részint a fölötte nagy fogyasztási adó, részint a vendégházak és borboltok magas bérlete. Különben a bor minőségével — árához képest — én legalább Párisban mindig meg voltam elégedve.

A mindenre örködő s felügyelő rendőri hatóság a borhamisitást különös szigorral üldözi s bünteti. A hordók tartalmát pontosan megmérő intézetet is állitott a borcsarnok mellett *Depotage* nevezet alatt. E czélra érczvegyületből alkotott 12 kisebb nagyobb mértékü henger, vagy dobalaku edény van fölállitva kellő magasságban, melyek beltartalmát kivülről hozzájok kapcsolt, és fokokra fölosztott üvegcsövek mutatják a szerint, a mint az edények inkább és inkább megtelnek. A csövek a méredény belse-

jével közlekedésben állván, bennök a folyadék természetetesen éppen ugy emelkedik, mint az edényekben. S minthogy a melegnek is van befolyása az ital tömöttségére, hévmérő is van a hengerhez alkalmazva. A megmérendő tele hordót egy gép — az ugynevezett *daru* — Kranich — melly nálunk is ismeretes, emeli az imént érintett méredények egyike fölé, mely körülbelől éppen elégséges a folyadék befogadására, s ekkor a lefelé forditott szájdugó felnyittatván, a bor, vagy szesz befolyik az edénybe, s az üvegcső aztán pontosan mutatja a mennyiséget, mi hivatalosan feliratik, s a hordóra is azonnal feljegyeztetik. Ezután az üres hordó levétetvén, oda helyeztetik a méredény alá, és csap által a folyadék abba ismét visszaeresztetik. Ezen eljárás, melly két embert legfeljebb egy negyedóráig foglal el, a méretö félnek akónkint mintegy pengö krajczárba kerül, mi ahhoz képest, hogy általa minden csalás és károsodásnak, s az abból származó perpatvarnak eleje vétetik, természetesen nyereségnek inkább, mint költségnek tekinthető.

Hogy e helyen a borkezelés körül számos munkarövidítő és siettető gyakorlati fogásokat tanulhatni, az igen természetes. A nagyszámu kádárok és pinczemesterek, kik itt elfoglalvák, mondhatni, hogy hasonló elönyös fogások feltalálása s alkalmazásában egymással szinte versenyeznek. Legjobban tetszett nekem a többi között, a borfuvarosok eljárása. A mint már feljebb érintém, a francziák az

ismertetett két kerekü taligákon roppant terhekot szállitanak. A bor s egyéb hordókban foglalt áruk vitelére ezen taligára két eléggé erős szálfa alkalmaztatik, egymástól olly távol, hogy azok a tengelyre a kereken belől fektetve, a hordók hosszában illően rájuk rakathassanak. Ezen szálfák erősebb végei előre, s egyenes vonalban állanak azon rudakkal, mellyek a ló befogására szolgáló villát képezik. Ezen rudakat, csavar és csigára alkalmazott hosszu kötél kapcsolatba hozza a két szálfával, ugy hogy azokat vízirányos állapotba tenni, vagy hátrafelé leereszteni lehet. Ha hordókat kell fölrakni, akkor a szálfák hátulja lebocsáttatik, a hordó kellően irányoztatik, a kötél reá mind a két oldalról körül tétetik, s a fuvaros által csiga segedelmével a taliga elejeig fölvonatik, hol a szálfákban levő lyukakba dugott szög visszagördülését megakadályozza. Ekkép rakatik föl egyik hordó a másik után, s utoljára csavar által a taliga eleje a hátuljával ismét vizirányos fekvésbe hozatik. Ha már a fölrakás e módon annyira meg van könnyítve, hogy egy ember is képes azt tetemes erőfeszítés nélkül végrehajtani: ugy a lerakás, mondhatni, éppen semmi munkába sem kerül; mert a fuvaros a rendelt helyre érkezvén, akép fordul a taligával, hogy a szálfák hátulja éppen a pincze vagy a raktár ajtajára állván, csavarral emeli föl azok elejét, s a hordók a rézsut fekvő szálfákon, mihelyest a szögek kivétetnek, magoktól gurulnak le a pincze elé. A ki tudja, hogy

mennyi erőlködésbe szokott kerülni nálunk a hordók föl és lerakása, s elgondolja: mikép faluhelyen csak ugy képesek a föl rakott hordót letenni a szekérről vagy kocsiról, ha a hátulsó kereket kiszedik, az a további öszvehasonlítást és következtetéseket az érintett, s nálunk szokásos rakodási eljárásokra nézve, igen könnyen maga is megteheti.

IX. Champagne.

Párisból visszamentem Champagneba. Ezelőtt különösnek látszott volna, hogy Strassburgból Párisba éppen Champagneon keresztül vonulván el az országút, átmenet ott meg nem állottam inkább: most azonban, midőn a vasuton Párisból *hat* óra alatt kényelmesen mehet az ember *Epernaybe*, s innen *két* óra alatt *Rheimsba*, jobbnak véltem előbb Párisban megtelepedni, magán lakást fogadni, s ott hagyva nőmet és társnéját, kiket a champagnei szőlők nem igen érdekelhettek, Páris ellenben több mint varázserővel vonza magához, egyedül magam kirándulni oly borvidék részletesb megszemlélésére, mely sajátságos termesztménye által világszerte híres, s mely maga nemében maiglan is páratlanul, utól nem érve áll.

És itt az ember a szőlőmívelésben sok helyen igazán különös, és nagyon érdekes dolgokat lát. Föltünő volt előttem először is az alantmetszés, s a szőlő-bokrok alig két lábnyi magassága, mi a rajnai, leginkább pedig a moselvölgyi magas mívelésnek éppen ellentéte. Még jobban elcsudálkozik azonban a szemlélő, látván, mikép a bokrokon vastag fej vagy tő — mi a tetemesb kornak jele, éppen nem fordul elő, s hogy mind olynak mutatkozik — mint ha a szőlőt csak négy-öt év előtt ültették volna.

Már följebb érintém, mikép tapasztalásom oda mutat, hogy Franciaországban leginkább tisztában lenni látszanak a szőlészek az iránt, hogy minő bort, minő terményt akarnak előállítani. Hogy a champagnei borban, legyen az pezsgő vagy nem, fő kellék, miszerint az könnyü, szállékony tüzü, a mellett csipkedő s ingerlő izü, és szeszélyes inkább mint szeszes, lelkesítő inkább mint részegitő legyen, ez iránt minden illetékes bírálók megegyeznek. Ezek mind oly tulajdonok, melyek magoktól csak gyéren, csak véletlenül találkoznak együtt a borban; a franczia borkészítő pedig a véletlenre egyátalában nem bizza terménye sikerültét, hanem esze s ipara által előkészít s elkövet mindent, hogy czélját elérhesse.

Tapasztalt dolog, hogy minél vénebb a szőlőtő, annál tartalomdúsabb, annál nehezebb bort terem; s ellenközeleg mulékony szeszüt, könnyüt, csintalant csak fiatalon termelhetni. Ezen igazságnál fogva Champagneban

az okszerü bortermesztés egyik főszabálya. hogy a szőlőtő folyvást fiatal állapotban tartassék, mit ott gyakori homlítás vagy döntés által érnek el, s ez már annyira szokásba jött itt, hogy egynémely szőlőkben szinte rendes forgás tartatik, melynél fogva a pászták 4—5 év lefolyása után, egészen s ujból döntetnek le.

A második szabály a fajok megválasztását illeti. Tudva lévő dolog, hogy a különböző fajtáju szőlő különböző italt ád, — italt, mely czukordús, tehát végső elemzésben szeszes; vagy ellenkezően szeszben szegényebb, és savanyban, sikérben bővelkedő; festő vagy színtelen; zamatos vagy füszer nélküli; vagy egyben is, másban is a sok lépcsőzet szerint közepes lehet. Ha már az e vidéken kedvelt fajok minőségét tekintjük, csakhamar meggyőződünk, mikép ott leginkább a középszerü jelességüek míveltetnek, elannyira, hogy az ilyennek tapasztalt négy-öt faj, ma már sok helyen külön pásztákban, néhol az egész egyes szőlőben is, tisztán termeltetik.

Legtöbbre becsülik Champagneban a következő fajokat: a *blanc doré*, mely semmi más, mint a *fehér burgundi*, nagyon hasonló a mi fehér kadarkánkhoz, még inkább az ugynevezett *török* fehér kadarkához; továbbá a *gros plant vert; petit blanc*, nálunk lencse- vagy szüzszőlő; végtére a *chasselas blanc*, nálunk gyöngyszőlő, és ez mind fehér; — *petit plant doré*, vagy *noirien*, nálunk kis, vagy kora burgundi; *gros plant doré*, nagy

burgundi; *perlusot* és *couleaux*: ezek feketék. A legfinomabb pezsgőt pedig fehér és fekete szőlőlé keverékéből tudják készíteni. Az ugynezett *rosé*-pezsgőbor lehet természetes is, de ennek színe mulékony; s rendesen bizonyos festéknek, mely *Fimes* városkában, Rheims mellett gyárilag készül, köszöni szép, tartós rózsaszinét. Noha az elöszámlált fajok, mint többnyire látni, ugyan azon egy szőlőben keverten is míveltetnek: mégis mind azok, kik jeles pezsgőt akarnak készíteni, rendszerint minden fajról külön szedik a gyümölcsöt, és külön szürik a levet, mely csak utóbb vegyíttetik öszve bizonyos arány és szándék szerint.

Közeledvén a szüret, a champagnei borász megelégszik az érettség első fokával; túlérni a szőlőt nem hagyja; mert ismét világos előtte, mikép ez a bort vékonyabbá és zsírosabbá, de éppen a miatt pezsgőnek kevésbé alkalmatossá tenné. Mindazáltal ne hidje azt senki, mintha ott az éretlen fürtök egyenlő böcsben volnának az érettekkel. A gondos borász emezeket szorgalommal válogatja ki, külön sajtolja, s az első, gyönge nyomás mellett belőlök nyert tiszta és finom levet, mint legböcsesebbet egészen külön hordóba teszi, s az ilyenből csinálja aztán a valóságos *Qualité suprémet*. A második sajtolás már alábbvaló terményt ad, s többnyire csak más borokkal keverve használtatik. A harmadik nyomás által kiszorított folyadékból pezsgőt egyátalán nem készítenek, s ezt, va-

lamint a kevésbé érett fürtökből leszűrt levet is csak közönséges ital készítésére fordítják.

Azonban a champagnei bortermesztő ipara még itt sem állapodik meg. Észlelet utáni tapasztalásból tudván ő, mikép nem minden évben sikerül s érik meg minden egyes fajta egyformán, mindegyikből külön teszi el a mustot, s az első gyönge, többféleképen és szándékosan hátráltatott erjedés után, midőn t. i. ő már mindegyiknek tulajdonait megítélni képes, a külön fajból csinált uj bort akképen vegyíti egymással, a mint a szándékolt borminőséget eltalálni s kihozni leginkább reményli. Mind ez sok gyakorlottságot, — routinet kíván, de a pinczemester bőcse, s ahhoz képesti fizetése is tisztán a hasonló ismeretek, ügyesség és finom tapintat szerint bíráltatik, s határoztatik meg; miben hogy a szőlőgazda biztosan eljárhasson, természetesen neki is kell érteni a dologhoz annyival inkább: mert sokszor megtörténik, hogy nem akadván alkalmas vevő a fürtökre, ő maga teszi meg a szüretet, s a borgyárnok csak télen hordóban, vagy éppen tavasszal, már üvegre fejtve veszi meg tőle az uj bort, további földolgozás végett.

Ezekben foglaltatnak azon fő nézetek, melyek a champagnei szőlő-mívelésben szabályul s irányul szolgálnak. Ezekhez képest már most megfejthető, mikép történik az, hogy Champagneban számos helyen éjszak fekvésű szőlőkben termesztett fürtökből is igen finom, csaknem legfinomabb pezsgőt készítenek. Miután t. i. itt a

szőlőnél túlérettség nem kivántatik, s a hatalmas kréta rétegnél fogva, minőn az egész Champagne fekszik, s mely az ásmetszésekben mindenütt világosan látható, a völgyes, hullámos vidék nyáron át annyi meleg-anyagot gyűjt nappal magába, hogy azon helyekre is, hová a napsugárok nem igen hathatnak, tetemes fokú meleg lég terjed, s ez oly melegséget képez, mely a fürtöket nem töppeszti ugyan, hanem érleli, egyszersmind a nedvet finomítja, és inkább bővíti mint fogyasztja.

Mi már a pezsgő bor készítését illeti, ez itt régóta gyárilag kezeltetik. Több ilyen gyárt látogattam meg Epernay- és Rheimsban. Legujabb, és többek közt tán legjobban rendezett az, melynek felállítása és felszerelése „*Mumm G. H.* és társai" czim alatt, éppen taval végeztetett be Rheimsban, és melyet teljes működésben találván, ajánló leveleim következtében, minden egyes részleteiben megszemlélni, s az eljárást kitanulni *de Bary Vilmos*, egyik társ és egyszersmind üzletvezér kitünő szivessége által alkalmam vala.

Ezen gyárépületnek négy emelete van; kettő föld alatt, és ugyan annyi a föld fölött. A borkezelésben a külső lég természet szerint nagy tényező levén, az épületnek nemcsak takarékosabb épitkezés tekintetéből, hanem leginkább a végett van négy emelete, hogy szükséghez képest a bort majd melegebb, majd hivesebb légkörbe lehessen tenni. A meleg hatalmasan mozditván elő

az erjedést s az érést, ha reá szükség van, — mi azonban a pezsgő készitése mellett csak ritkán fordul elő, — oly helyre teszik a bort, hol vagy természetileg magasb fokon áll már a hévség, vagy mesterségesen emelhető. Pezsgőnél azonban legtöbbnyire hives helyekre van szükség, azért az alsó pincze, mint rendesen leghüvösebb, leginkább vétetik igénybe; noha téli időben, a fölső emeletre is borral telt hordók vonatnak s állittatnak föl a végett, hogy az 5—6 foknyi külső hideg a bor tisztulását elősegitse, mi három vagy négy nap alatt rendesen be is következik.

A fölső pinczében leginkább palaczkokban tartatik a bor mindaddig, mig a pezsgő készitése munkában van. Ez be levén végezve, az üvegek az alsóba rakatnak, ott maradandók, míg elkelnek. A szállitmányok kosarakba, vagy — mint Észak- Amerika részére, ládákba rakatnak szigoru pontossággal, s ez földszint hajtatik végre; az üres hordók s üvegek pedig vagy külön pajtákban, vagy földfölötti helyiségekben, a mennyire ezek munkára s egyéb czélra nem szükségesek, állanak. A kosarak és előre készült ládák foglalják el nagy részét a fölső emeleti térnek.

Földszint van még egy nagy hordó is, maga egyedül olyképen fölállitva, hogy az aknaszáj, vagyis a dugasz lyuka, az emelet padlójával egyirányos. E hordó 150 hectoliter, vagyis közel 260 osztrák akónyi beltérünek mondatott. Látván hogy a hordó üres, annál nagyobb érdekkel tudakozódtam rendeltetése felől, minél gyérebben lát-

ni, főkép Franczíaországban. nagyobb tartalmu edényeket; s miután ott csak akkora hordókat szeretnek, melyek egyik helyről a másikra könnyen mozdithatók. s mellyekből egy egész darab körülbelől 8 osztrák akóval ér fel, annálfogva fél darabok, sőt negyedek is legsürübben használtatnak. Kérdésemre az lön a felelet, hogy a nagy hordó egyedül borok vegyitésére szolgál. Már följebb emlitém, hogy Champagneben az egyes szölőfajok fürtjeit külön szedni, és külön szürni szokás. Első erjedés után az értelmes borász szorosan megvizsgálja az uj borok minöségét, sőt a szölőgazdák pinczéit is kikutatja, míg aztán sok izlelés, sok kisérlet után olynemüeket talál, és ezekből oly vegyitéket hoz ki — egyes üvegekben — a milyen neki éppen czélszerünek tetszik. E szerint szereli föl vagy egészíti ki az uj bor készletét, s veszi aztán elő a külön faju borral telt hordókat, mennyiségre nézve azon arányban, a mint az üvegben levő vegyület mutatja; ezután a nagy hordó szájára egy széles, teknő alaku tölcsér alkalmaztatván, körülötte rakatnak a hordók — csappal a teknőbe — és egyszerre nyittatnak föl olyképen, hogy a bor valamennyiből egy időben folyván ki, a vegyület minden tekintetben tökéletes legyen. Ezen eljárás végével a vegyitett bor azonnal ismét ugyan azon hordókba — néha közvetlenül palaczkokba is — töltetik.

Ezen vegyitésnek egyik fő czélja az, hogy az egy és ugyan azon gyárban készült bor, képviselje azon különbö-

zö változatokat, melyek egész Champagneban leghiresébbek, s melyeket a közönség ízlése, vagy az uralkodó divat leginkább fölkapott. — Volt — például — idö, midön a *Silleryféle* pezsgö nagyon megtetszett a világnak. Ámde ezen helység egész termése, a gyárok s fogyasztók roppant számához képest oly csekély, hogy csak a rheimsi gyárok tizedrészének sem elég: mit csináljon hát a többi? — Ily kapós áru nélkül egy sem akarván maradni, mindenek elött a Sillery szölönek minöségét, s a belöle szürt uj bornak ízét, tartalmát, különösségeit tanulmányozák; aztán keresének az egész környéken hasonló, vagy legalább megközelitö fürtöket, vagy bort, s a mennyire ezt készen nem lelék, addig vegyiték az egyes fajok levét, mig körülbelöl a Silleryféle izt kihozák. Eképen gyártották s gyártják mai nap is mindnyájan a hirneves Silleryt.

Ilyetén vegyités elött vagy után, a bor többszöri lefejtés által, — sőt némely szerek segitségével is — tisztittatik, szépittetik, miszerint a palaczkokba lehetö legtisztább állapotban juthasson. Tavaszkor, ismét oly elövigyázat mellett, hogy a bor minél tisztább, s nyugodtab legyen, kezdödik az üvegbetöltés. A palaczkokban szokottnál többecske üresség hagyatván, azok erösen bedugaszolva, s a dugaszok az üvegszáj gyürüjéhez kötve, állványok közé vizirányosan rakatnak halmazokra a felső pinczében. Nem sokára uj erjedés áll be. Ez az üveg erejét nagyon meg-

próbálja, és mind a mellett, hogy az üres palaczkok oly erősek, hogy a földre csapva sem szabad eltörniök, mert ha törik, a szállitó üveggyár kára; s mind a mellett, hogy van sok pezsgőgyárban oly készület, melyben az üveg tartóssága, a bizonyos fokig beleszoritott lég által vizsgálat alá vétetik, mely alkalommal minden gyöngébbnek, vagy hibásnak szét köll repednie: a következő erjedésnél sok üveg reped el, annyira, hogy minduntalan puskalövéshez hasonló durrogást hallani a pinczében, és a gyárnok sokszor kénytelen az alsó pinczébe, mint hüvésebb helyre átrakatni a palaczkokat, az emberek pedig körüle csak ugy járhatnak biztosan, ha képöket sodronyból font álarczczal védik. Minden elöóvakodás mellett mégis 15—20 száztóli szétrepedez, és a bor kifolyik, melyet ugyan kis csatornákon az itt ott elhelyezett edényekben összegyüjtenek, azonban csak eczetkészitésre használnak föl. E körülmény tekinthető a pezsgőbor nagy ára egyik főokának.

Az erjedés megszüntével a tele palaczkok bedugaszolt szájjal lefelé forditva, más állványokra tétetnek, mi által eszközöltetik, hogy az erjedés következtében alakult üledék éppen a dugasz fölött gyül öszsze. Igy állván az üveg mintegy hat hétig, — mi alatt a bor tökéletesen megtisztul, — kezdödik aztán a ledugaszolás, — *dégorgement.* — Ezen miveletnek éppen szemtanuja valék. A leforditott palaczk változatlan állásban lehető legcsendesebben fölvétetvén, egy munkás kezébe adatik, ki egy tágasb, henger-

alaku, s elöl félig kimetszett edény elött ülve, a dugasz kötelékét átmetszi, mire az a benső, — eddig benszorult szénsavas lég ereje által nagy durranás mellett az edénybe kilöketik azon üledékkel együtt, mely közvetlenül rajta összegyült. Igy a bor a benne létezett utolsó idegen részektöl megtisztulván, ismét bedugaszoltatik, de csak ideiglenesen, mivel a palaczk, nehány lépéssel tovább vitetvén, abból a dugasz ismét kihuzatik, és bele egy adag czúkorral föleresztett cognac töltetik. Innen ismét más kézbe kerül, mely által a hiányzó bor kipótoltatván, végtére annak adatik által, ki gép segitségével, válogatott vastag dugót szorit az üveg szájába oly formán, hogy annak egyik fele kiálljon, mely a mellette lévő munkások által elébb erös fonállal, azután sodronnyal az üveghez köttetik, ólmozott papirral betakartatik, és igy elkészitve a palaczk, az alsó pinczébe vitetik. A czimlap az üvegre csak akkor ragasztatik, midön a bor rendeltetéséhez képest, fogyasztás végett, a gyárból a világba küldetik.

Hogy a czimlap nem nagyon öszinte, s legtöbbnyire oly elnevezést hord magán, mely inkább a közkivánatnak, mint a szoros igazságnak hódol: azt könnyen elhiszi mindenki. Azonban ha fölvesszük, mennyi szorgalmat, fáradozást, ügyességet fordit a franczia pezsgöbor gyárnoka arra, miszerint ott, hol valóságot nem nyujtbat, legalább hasonló vagy megközelitett jót adhasson a fogyasztónak, — ugy minden esetre kibékülünk az ö — ahhozképest száz-

szorta loyalisabb üzletével, mint a minőt hazánkban kénytelenek vagyunk tapasztalni s megszenvedni, hol a tokajit, s egyéb nemes borainkat külföldről vett malozsából, és holmi idegen anyagokból gyártják, s ez által legjelesebb, világszerte elhiresült, — valóságban csak drága pénzen termelhető boraink jó nevét, kelendőségét, kereskedésünk hitelét, s honunk becsületét bünös hamisitás által rontani s megsemmisiteni nem átalják!

Ez alkalommal én többször izleltem meg a leduga-szolt, még cognackal nem javitott bort, — meg továbbá magát a többféle cognacot is, végtére a bort — cognac betöltése után, és meggyőződtem, mikép ezen folyadék, mely is nem egyéb, mint czukorral több-kevesebbé föl-eresztett, s valószinüen — mi azonban a gyártás titkai közé tartozik, — egyéb járulékot is tartalmazó borszesz: főfő szerepet játszik Champagneban a pezsgő készitésénél. Több időt töltvén a háznál, és többször visszatérvén a gyárba, észrevettem, mikép a délutáni cognac nem volt egyenlő izü és zamatu azzal, a melyet délelőtt kóstoltam. Mire nyájas vezetőm nyiltan bevallá, és semmi titkot sem csinált belőle: hogy másféle cognac kell azon pezsgőbe, mely például, a német tartományokba megy, más ismét abba, mely az angolok, vagy az oroszok számára készül. Tapasztalásból tudják t. i. miszerint minden nemzet más izt, több vagy kevesebb füszert, édességet, szóval külön-bözö minöséget kedvel: az okos gyárnok tehát ehhez tartja

magát, hogy gyártmánya kelendőségét biztositsa. Legnehezebb, mondá magyarázóm, a franciákat kielégiteni, kik minden tekintetben nagy finomságot követelvén, semmi kiáltó és tulzott tulajdonságot nem szeretnek. Különben a töröknek nagyon édeset, az oroszok, angolok, éjszakamerikaiak számára szeszest, erőset; a déliamerikaiaknak pedig szokottnál zamatosabbat köll készíteni. És mind ezen változatokat — a bor sajátságán kivül, — a cognac tartalma által lehet kihozni legbiztosabban, s ugy szolván — egyedül.

Jelen utazásom egyik feladata levén az is, hogy azon módot, melyszerint a külföldi borkereskedők a palaczkokat oly erősen tudják bedugaszolni, közelebbről vegyem szemügyre: el nem mulasztám ez iránt illetékes helyeken kérdezősködni. Johannisbergen egy famozsár, körülbelől oly alaku, a milyent nálunk faluhelyen sótörésre szoktak használni, mutattatott nekem, melybe a töltött palaczkot beteszik, s a dugót fapöröllyel beleverik. Azon észrevételre, hogy igy sok üveg szétrepedhet, erősen álliták, mikép ezer közt alig romlik el egy a mütét alatt. Igaz, hogy külföldön hasonlithatlanul jobb palaczkokat gyártanak, mint a minőket — nem mondom hazánkban, hanem az egész birodalomban — készitenek, mind a mellett, hogy például a cseh üveggyártmányok világhirüek. Én legalább Bécsben sem tapasztaltam egyebet, mint azon általános panaszt, miszerint az érintett hires cseh üveggyárosok is, kik áruikkal

nem régen még elsők voltak a külföld vásárain is, erös, egyenlö mértékü, föképen pedig egyenlö szájüregü palaczkokat nagyban kiállitani, vagy nem képesek, vagy — a mi inkább hihetö, — nem tartják érdemesnek. Pedig e nélkül vajmi bajos finomabb borokkal nagy távolságokra a kereskedés! Mert rosz minöségü palaczkot erösen s biztosan bedugaszolni nem lehet, mi mégis elsö kelléke a rendszeres szállitásnak, és a bor tartósságának. Más helyeken sem akadtam dugógépre; mindenütt az eddigiek hiányos, czélnak meg nem felelö szerkezete ellen panaszkodtak.

Gép segedelmével dugaszolni a pezsgöboros palaczkokat, és dicsérni annak müködését, Champagneban láttam s hallottam elöször. Bövebb tudakolásomra megértettem, mikép a használt gépek az Epernayban lakó *Maurice* nevü gépész találmánya, melyet mivelhogy arra kizáró szabadalommal bir, eddig csak ö maga készit, s ennélfogva árát helyben 325 frankra szabta. Noha pedig Rheimsban alkalmam volt már a gép egész szerkezetével megismerkedni, s pontos müködését tapasztalni; mind a mellett Epernaybe visszatérvén fölkerestem a müvészt, s miután nem csak eladni való készgépet nem találtam nála, hanem arról is értesülék, hogy vagy húsz darab már elöre meg van véve, nem maradt egyéb hátra, mint számomra is egyet megrendelni.

Milánóban is nyomára jöttem egy — az imént érintettöl szerkezetében eltérö — gépnek, de az olasz tulajdonos

nem tudta vagy nem akarta megmondani, hol és kinél lehet hasonlót venni, vagy csináltatni. Triesztben is akadtam egyre, mely közönséges palaczkok bedugaszolására használtatott, s czéljának szintén meglehetősen megfelelt; de azon kereskedőnél, kinél az megvétetett, készletben egyet sem találván, csak annyira vihettem a dolgot, hogy előadása szerint Angliában készíttetvén a gépecske, késznek nyilatkozott a kereskedő, azt számomra megrendelni, s Pestre küldeni, mit azonban eddig nem teljesített.

A leghíresb s legnevezetesebb szőlőket, melyek *Sillery*, *Versenay*, *Ludes*, *Mailly*, *Verzy*, *Hautvillers*, *Ay* s *Epernay* határokban feküsznek, bejárván, s a mellett a pezsgőbor készítése körüli, fővonásokban fent előadott eljárást gondolóra vevén, azon meggyőződéssel váltam el Champagne vidékétől, miszerint hazánkban is, leginkább a felső megyékben, találkoznék bőven olyan földvegyület, a minő a finomabb pezsgőnek alkalmatos bor termelésére kivántatik; meggyőződtem továbbá: hogy vannak nálunk jelenleg is szőlőfajok, melyeknek gyümölcse a champagnei fajokéval azonos, vagy legalább igen hasonló, s hogy ennél fogva jeles, a francziával fölérő pezsgőt nálunk is lehetne gyártani, csak volna hozzá azon ipari szellemünk, mely az e czélra biztosan vezető minden útakat s módokat kikutatván s elsajátítván, dicséretes pedanteriával ragaszkodnék minden olyatén, tán

csekélységnek látszó dologhoz, mely a szándékolt termesztmény minél tökéletesb előállítását föltételezi, s biztosítja egyedül.

Történtek ugyan e tekintetben nálunk is, főleg Posonban — igen dicséretes, és részben szép sikert aratott törekvések; de a mit én e téren eddig láttam és tapasztaltam, kétség kivül igen távol van még azon tökélytől, melyet Frarcziaországban rendesen szoktak elérni. Nem hallottam nevezetesen még: hogy nálunk e végett különös szölöültetvények tétettek, azok különös mívelés alá vétettek, a fajok külön szedettek, s szürettek volna; hogy valaki magát a *valóságos borszesz* lefejtésére — destillatiójára — és ennek alapján különféle cognac készítésére, s több ilyetén lényeges intézkedésekre elszánta volna. S én erősen hódolok, most még inkább, mint azelőtt, azon igazságnak: hogy különös jelességü bort biztosan csak ugy lehet előállítani, ha a borász már a szölő ültetése, s annak mívelése mellett, nem különben a szüret alkalmával is folyvást szeme előtt tartja a czélba vett termesztménynek öntudatában eszméletileg, vagy mások példája után gyakorlatilag szükségesnek elismert kellékeit, ha ezeket előállítani el nem mulasztja, s ahhoz képest intéz el aztán minden lépéseket. Hasonlóképen világos előttem, hogy mind addig, mig azt gondoljuk, hogy — például — mit a francziák egyedül a valóságos borszesz, és csak ebből készíthető finom cognac segedelmével képesek előteremt-

teni a pezsgőbor készítésében, azt mi holmi heterogen vagy durvább anyagok használatával is elérhetjük, — a mi termesztményeink örökké alábbvalók maradnak; s különben legjobb igyekezetünk is füstbe megy: mert a dolgok természete ellen működvén, tévutakon járunk, és ezek a czélhoz nem vezetnek. Az egyes anyagok finomsága, s a föltett czél irányában bebizonyított alkalmatos volta itt épen úgy megkivántatik, valamint hogy bizonyos az, miszerint az igen finom selyemszövet bár mi gyönge növésü len, vagy kender szálaiból, de még a selyemgubók aljából is egyátalában nem gyártható.

X. Bordeaux.

Valamint régóta vágytam a Rajna borvidékeit láthatni, szintugy erös óhajtásom volt mindig, Franczia ország azon tartományával megismerkedni, mely borai jelességére nézve az elsöségért Champagneal vetélkedett; borkereskedése pedig nagyszerüsége által a többi franczia bortermö vidéket mindenkép messze felülmúlja: Bordeaux nagy kiterjedésü vidékét értem. A bordeauxi termelésnek s üzletnek nem csak ezen — Franczia országban régen kivívott nagy jelentösége, hanem azon rokonság is, mely az ottani és a magyar vörös borok közt annyira fenáll. mi-

szerint sok ezer akó magyar bor, itthon is, a németek és más nemzeteknél pedig annál bátrabban bordeauxi gyanánt árultatik s elfogy; valamint továbbá azon körülmény, hogy Bordeaux környéke semmi hegységgel, és csak kevés, alig észrevehető halmokkal, vagy emeltebb oldalokkal ellátva, legtöbbnyire lapályos, söt mocsáros rónákon termeszti — ha nem is java — legalább legtöbb borait, s ennél fogva e tekintetben is magyar honunk alvidékeihez hasonlitható, — mind ezen nézetek, mondom, oly vonzó erövel birtak elöttem, hogy ha Bordeauxot meg nem járhatom, utazásom érdekessége és hazánkra vonatkozó hasznossága kétségkivül fölötte nagy hiányt szenvedett volna.

S hogy fölebbi vágyam alapos vala, Bordeauxban érkezvén, csak hamar meggyözödtem. A nagy város fekvése a Garonne balpartján, hol ezen folyó már akkora, hogy tengeri hajók is járhatnak rajta; a kikanyarodó part hosszában épült nagyházak pompás sora; az igen élénk kereskedelmi mozgalom, s a folyón horgonyzó számos gözösök s vitorlás hajók valóban igen nagyszerü, eleven és gyönyörü amphitheátrumot képeznek, mely annál kedvesebben lepi meg az idegent, minél kevesebbé várt itt hasonló képet, és mivel ezen panoramát a vasuttal érkezve már a jobb partról élvezi rögtön és mindenek elött.

Nem kevesbé megtetszö továbbá e városban azon udvarias, igazán franczia fogadás, melyben többi közt én

is a *de France* czimü hôtelben részesültem, hol is az érkezőre olyatén különös figyelem s gond fordittatik, annyi kényelem vár, hogy ha mindezekhez hozzá adjuk aztán még a derék közös ebédeket, — *table d'hôtes* — melyeken igen jól készült, válogatott és számos étkek, kitünő jó borral együtt mind öszve *három* frankért szolgáltatnak, ugy az ember itt valóban hamar otthon érzi magát, s czéljai után a legderültebb kedélylyel láthat. Oly olcsón s oly kényelmesen mint itt — egész utamban nem időztem sehol!

Franczia országban nemcsak a háztartás, hanem az üzlet vezetése is, vagy legalább tevékeny elősegitése rendesen a nők kezében van; kivételt szenvednek e szabály és szokás irányában a *bor körüli teendők*, melyekbe — a mennyire én láttam, — nők egyátalában nem avatkoznak. De kiváltképen a vendégfogadók az asszonyok kormánya alá helyezvék, oly formán mégis, hogy a férfiak szolgálatára mindenütt férfiak alkalmazvák. E női uralom s befolyásnak tulajdonitható talán, hogy a fogadókban a szobák butorzata, leginkább pedig az ágy elrendezése fölötte kielégitő. Az ágy rendesen függönyökkel van ellátva, s vele a csinos és kényelmes szoba némileg egy kis kápolnához hasonlít. Ezen comfort és tisztaság aztán természetesen igen jól esik az érkező, fölötte sebesen járó vasutakon nem kevésbé megzaklatott utasnak. Ily módon ellátva én Bordeauxban s környékén öt napot s öt éjszakát

töltöttem, mely idő alatt az érintett hótelben két reggelit s három ebédet vevén magamhoz, egész költségem, miképa mostan is kezemnél levő számla mutatja, a szolgálat dijával együtt nem ment többre, mint 25 franc és 20 centimere, mi a mi pénzünk szerint éppen tiz pengő forintot tesz!

Miután az első napot egészen arra fölhasználtam, hogy a Párisban szerzett néhány ajánló levélnél fogva az itteni elökelő borkereskedéseket vegyem szemügyre; többi időmet leginkább a terjedelmes vidék bejárására fordítottam. S hogy ezt annál nagyobb mértékben, s minél könnyebben végre hajthassam, bérkocsit fogadtam, ki köteles volt reggeli 6 órától egész késő estig arra vinni engemet, a merre csak kivántam, s ezen szolgálatért fizettem neki alku szerint naponkint husz francot.

Egyik ajánló levelem a Bethmann et Comp. nevü elökelő borkereskedő házhoz szólván, szerencsés voltam annak ügyvezetőjében — Strikker urban az ausztriai fő consulra akadni, ki utazásom szándékáról értesülvén, öszinte örömmel fogadott, és nyilvánitott czéljaim elömozditásában semmi határt nem lelt. A mit házánál, s a terjedelmes pinczékben látni s tapasztalni lehete, az iránt saját vezetése mellett bámulatos készsége, tárgyavatottsága s öszintesége által minden magyarázatot, fölvilágositást, s oktatást megnyertem. Hogy pedig a vidéket a kitüzött idő alatt minél hasznosabban s kimeritőbben vizsgálhassam, egy ismerősét, ki bor dolgában teljesen instruált

férfi volt, adta mellém, s ez a környék fö pontjait bejárván velem, mindenhová bévezetett, mindenre figyelmeztetett, mindent megmagyarázott, szóval ö nekem igen hasznos kalauzul szolgált mind a szölök megtekintésében, mind a híresebb pinczék látogatásában.

Ily módon lehetséges lön, két nap alatt: *Blanquefort*, *Medoc*, és *Paulac* környékét bejárni; a világhirü *Chateau*, *Margaux*, *Lafitte*, és *Latour*, s a kevesebbé híres, azonban emezeket nagyon megközelítö *Cantanac*, *S. Julien*, *Durefort*, *Manton*, *S. Lambert* nevü szölöültetvényeket szemügyre venni; több pinczékben is megfordulni, s mindenütt szívesen fogadtatván, borokat izlelni, melyek eredetisége felül a hely, hol termettek, és a tulajdonos, vagy megbizottja szava, ki azokat nyujtá, elégséges biztositékul tekintethetök; alkalmam volt e közben a szüretelési s pinczekezelési eljárást illetö kérdéseket tenni, s körülményes tudakolásaimra kimeritö feleleteket nyerni, s igy valóban becses és érdekes tapasztalatokat gyüjteni. Ezen kirándulás második napján visszatérvén Bordeauxba, következö reggel az ellenkezö oldalon fekvö *Graves* vidék, névszerint *Chateau-Haut-Brion*, *Villeneuve-Ornon*, és nehány másodrendü helyek megszemlélésére siettem, mi mellett annyi idöm maradt még hátra, hogy a Garonne jobb oldalán fekvö, *Côtes* nevezetü terjedelmes szölöket is megtekintettem.

A bordeauxi borvidék az éjszaki 44, és 46-ik fok

között fekszik. Két tekintélyes folyó — ugymint a *Garonne* és *Dordogne* hasítják területét, melyek Margaux irányában egyesülve *Gironde* nevet vesznek fel, — s csaknem egy mértföldnyi széles öblöt képezvén omlanak a tenger felé. És miután e vidék az *atlanti* tenger partjától sem fekszik messzire, az éghajlata oly meleg és oly szelid, hogy itt a hó nagy ritkaság, s ha csik is, alig marad egy két napon tul; ugy szintén a fagy is csak gyéren áll be olyas erővel, hogy jeget lehetne szedni, minél fogva ezzel csak akkor látják el magokat a bordeauxiak, ha a Garonne hidegebb tájakról hajt le jégdarabokat. Ezen körülményből két nagy előny származik a bordeauxi bortermelésre: a szőlőt ugyanis hideg ellen semmi tekintetben sem szükséges félteni vagy oltalmazni; továbbá a termés érettsége miatt sem kell aggódni, vagy különös fogásokat használni, mert ha a szőlő, mint rendesen történni szokott, september előtt meg nem érik, megérik e hónap lefolyta alatt, mely többnyire még jó meleg; söt az october is megteszi még a magáét. Itten tehát a Rajna vidékéhez képest a jó borévek ellenkező arányban fordulnak elő. Tapasztalás szerint ugyan is — kivéve a jelenleg uralkodó szőlőkórt, mint rendkivüli okot — a bordeauxi vidéken csak minden tizedik év tekinthető egészen rosz termésünek; a többi kilencz vagy középes jó, vagy igen bő, többször igen jeles szüretet hoz; s ez roppant előny.

Az általános földvegyület három osztályba sorozható.

Mi a folyókhoz közelebb esik, rendesen mély s nagyon termő agyagos iszapüledék, de többnyire posványos is annyira, hogy közben állandó mocsárokat láthatni, melyeket azonban nehány év óta a franczia ipar igen szerencsés sikerrel piócza tenyésztésére idomított át. Ezen területek *palus* nevezettel illettetnek, és ezeken alávaló ugyan, de igen sok bor termeltetik. Mi e lapályoknál magosabban fekszik, — Bordeauxtól délnyugot felé *Graves*, keletéjszak felé pedig *Medoc* általános elnevezés alatt foglaltatik; s e téren, hullámzó fölülete következtében, lapályok, halmok, s emeltebb oldalok is fordulnak elő. Az emeltebb helyek graníl morzsalék és kavicstól borítvák el, s annál bövebben termők, azonban a bor jelességének csökkentése nélkül, mennél közelebb fekszik alattok a homoknak egy hamuszinü zsiros neme, melyhez hasonlót én még sehol nem láttam. Ezen zsiros homok vastag rétege oka a Chateau-Margaux nevü szölöültetvény gazdag, és kitünö jelességü termékenységének, valamint más hozzá hasonló helyekének is.

A granít morzsa s kavicsvegyület sárgás — vörös szinü, majd világosb, majd sötétebb; benne mást, mint szölöt haszonnal tenyészteni alig lehet. *Medoc*ban a szölögazdák meg vannak arról győzödve, hogy minél távolabb esnek az ültetvények a folyótól, s minél alantabb fekvésüek azok, annál csekélyebb, — ellenben minél emeltebb, s a vizekhez közelebb eső a szölö,

annál jelesebb a termény. A Graves nevü környék is e véleményhez ragaszkodik.

A földvegyület és fekvésnek harmadik osztálya magában foglalja a Garonne tulsó, vagyis jobb partján, nem különben a Garonne és Dordogne közt fekvő szőlőtéreket, melyek *Côtes*, s *Entre deux méres* átalános nevezettel illetvék. Itt a földvegyület fórésze az agyag, mely csak azon könnyebb s homokosabb földrészek által mérsékeltetik, melyeket az eső az itt ott elterülő magasb halmokról időszakonkint lemos. Ezen borvidék kevesbé hires ugyan, azonban fölötte sokat termeszt, s vannak évek, midőn a termés egy része annyira jeles is, hogy bátran *Medoc* boraival vetélkedik, s e czim alatt megy is a világkereskedésbe.

Átalában valamint egyrészt tagadhatlan, miszerint Bordeaux vidéke sok egyes helyein csaknem minden különös szorgalom nélkül kitünő, világszerte elismert jelességü borok teremnek, ugy másrészt az is igaz, hogy a különben alábbvaló ültetvényekben is kedvező években szorgalmatos munka és ügyes kezelés mellett oly termények állíttatnak elő, melyek híres nevekkel ellátva csak ugy kelnek s fogyasztatnak el, mintha *Chateau-Margaux*-ban, vagy *Sauternes*ben termettek volna. Hogy is lehetne máskép a világ kivánatait kielégíteni?

A szőlőfajokra nézve meg köll vallanom, mikép jelenlétem alkalmával a bordeauxi egész vidéken elterjedve

volt szőlőkór a fölismertetést módfölött nehezité, sőt némikép lehetleníté. Láttam nagy kiterjedésü ültetvényeket, melyekben alig lehete nehány ép levelet találni, s a fürtök egészséges állapotban annál is gyérebben mutatkoztak. Mivel pedig a fajok fölismerésénél a küllem — habitus exterior — legalább nálam, egyik főtényező, ennek rongált állapota miatt csak is egy két fajra lehetett biztosan ismernem. A fehérek közt legjelesebbnek tartatik itt, s ujabb időkben tisztán is ültettetik a *Sauvignon*, mely nem egyéb, mint a rajnai Riesling válfaja. Hogy az, és nem más, noha körülöttem senki sem volt, ki vagy megsugta, vagy ellenmondott volna, hanem saját eszem után, ugy szólván első pillanattal ismertem reá, — arról örömmel győződtem meg, midőn visszajövet egy franczia szőlőmivelési munkát forgatván, abban véletlenül ugyan ezen állitásra akadtam, s ez által is erősitve láttam azon sejtelmemet, miszerint az igen jeles fajták magokban véve kevés számuak, de ismert becsök, és azon alapuló nagy elterjedésök következtében mindenféle nevezetek alatt számos helyeken fordulnak elő, hol is a változott körülmények a küllem változását szülvén, ez által szaporodnak a válfajok is. Az ottani *Malvoisie* a mi fehér bajorunk; a *Blanquette* s a *Folle blanche* pedig a mi fehér szőlönk válfajai; — a *Chasselas blanc*, mely itt *la donne*-nak neveztetik, a mi gyöngyszőlönk, valamint a *muscat blanc* nem más, mint a mi fehér szagosunk. Ila rendes állapot-

ban lett volna a növényzet, merem állitani, hogy az itten diszlő valamennyi szőlőfajnak a mienkkel való ha nem is azonosságát, de legalább közeli atyafiságát fölismertem volna.

A feketék között egyikre szintén első pillanatban ráismertem. Ez itt *Malbec* név alatt mint igen jeles, egynémely ujabb ültetvényekben egészen egyedül, többnyire azonban másokkal keverten miveltetik. Ezen faj gazdasági egyesületünk budai szőlőnöveldéjében, s onnan kerülve nálam is *bordelais* név alatt létezik. Leginkább azonban a sötétkék, csak nem fekete szinü leve miatt tartatik nagy becsben, mivel hogy az abból csinált bor által más világos vörös borok kapják azon sötét granát szint, mely a bordeauxi vöröst jellemzi, s a kereskedésben mint igen ajánlatos sajátság tekintetik.

Ugyan ezen czélból miveltetik itt a *Tenturier* is, mely nálunk szintén *festő* név alatt ismeretes. Ennek nevezetesen az az egyedüli rendeltetése, hogy általa még a fehér borok is sötét vörösekre változtathassanak, valahányszor azt a kereskedelmi conjuncturák mint nyereményest ajánlják.

Mind a kettőnél azonban böcsösebb a *Carmenet*, mely a leghiresebb ültetvényekben, ha nem tisztán, legalább a legnagyobb kiterjedésben miveltetik. Hozzá hasonló, csak hogy nagyobb szemü, a *Carmenére*, miért is ez néhol *nagy*, amaz pedig *kis Vidure*-nek nevezletik. Végül a *kis* és *nagy Verdot* is a nevezetesb fekete fajok közé számittatnak.

E fajoknak a miénkkeli atyafiságát, vagy azonosságát, a mint már följebb érintém, biztosan kinyomozni s constatirozni ez uttal ugyan nem lehetett; annyi azonban világos előttem, hogy fajok jelességére nézve a bordeauxi vidéknek a mi budai, szegszárdi, ménesi, s más hires vörös borokat termő ültetvényeink előtt mi elsősége sincsen; mert a mi kadarkánk akármelyik ottani fajjal nem csak fölér, hanem bizonyos tekintetben azoknál böcsösebb is; csak hogy tudnánk s akarnánk, ugy mint a francziák, megadni annak a kellő mivelést, továbbá eltávolitani a rosz, a hitvány fajtákat, s vinni, kezelni a szüretet is oly okszerüen, mint ezt Bordeaux körül teszik.

Mennyire ment e vidéken a bortermelési ipar, kitetszik onnan is, hogy a roppant kiterjedésü szőlőültetvények ugy osztályozvák itt, miszerint a tulajdonosnak bár minő követelése daczára, a kereskedésben csak akként vétetik a termés, a mint hogy azon szőlő, mely azt hozta, jobb vagy rosszabb osztályban áll közvélemény szerint. Vannak ugyan példák, hogy hosszas és kitünő igyekezettel s okszerü miveléssel valaki ültetvényének jobb hirt s rangot vivhat ki, valamint hogy elhanyagolás által éppen nem nehéz szőlőjének eddigi böcsét elveszteni: de miután minden jobb nevü szőlőre rendesen folytonos szorgalom fordittatik, a több évek során megállapodott osztályozást mintegy állandó határozat gyanánt tekintik. S ennek a kereskedelmi forgalom szabályozása s könnyitésére igen nagy

befolyása van. E körülmény először is a termény árát határozza meg. Mert az első osztályban csak *négy* ültetvény tündököl'vén: a chateau *Margaux*, chateau *Lafitte*, chateau *Latour*, és chateau *Haut-Brion*, melyeknek termése többnyire az angolok által, előfizetés mellett foglaltatik le, az ennél megállapitott ár, mintegy 12 száztóli hanyatlással egyszersmind a többi alább álló osztályra nézve is kijelöli a terménynek böcsét, mi által a vásárlás természetesen bizonyos egyszerüsitést és könnyüséget nyer.

Az osztályozás öt fokozatot állitván föl, azokban mindöszve hetven egynehány egyes ültetvény foglaltatik, s az ezekben termesztett bor első, második, harmadik sat. növénynek — különösen az első, és a második *nagy* bornak mondatik. A többi szőlő mind az osztályokon kivül marad, s ezeknek terménye, ha jobbféle — *polgári*, ha pedig alább való, *paraszt* bornak neveztetik. Ára az első osztályu növénynek 2 és 6 *ezer* frank, vagy is ugyan annyi váltó forint közt ingadoz hordónkint; egy hordó pedig 16 bécsi akót tartalmaz körülbelől. Ezen ingadozás az évnek a bor jelességére nezve kedvezőbb vagy mostohább lefolyásán, más szavakkal: a termény belböcsén alapszik főleg; ámbár természetesen egyéb kereskedelmi viszonyok sem maradnak hatás nélkül. Tegyük föl bővebb tájékozás végett, hogy az első osztályu bor, szüret alkalmával 3000 frankon fizettetik. Ezen esetben, csekély eltéréssel, — és ez a helyek apróbb előnyeit, s hátrányait

képviseli — a második osztály 2620; a harmadik 2240; a negyedik 1880; s az ötödik 1520 frankot követelhet.

Külön helybeli osztályozással birnak nem csak *Medoc* és *Graves*, hanem a terjedelmes bordeauxi borvidék más tájai is, ugymint: *les Queiries*, *Entre-deux-méres*, vins des *Bourgeais*, de *St- Emilton* s t. ef. Hogy ezen borok aztán a kereskedő kezében kisebb hordókban vagy üvegben még nagyobb áron kelnek el, az magából értetik. Meg kell azonban jegyeznem, hogy a bordeauxi bor, jelességéhez képest, egyike a legolcsóbbaknak. S ennek több oka van. Kedvező években ugyanis roppant itt a termés; továbbá a bordeauxi bornak azon tulajdonságánál fogva, miszerint az a tengeri utazást nem csak kiállja, hanem alatta tetemesen javul is, és pedig annyira, hogy még a *palus*-i vagy is a mocsárok közt termett bornak is, minél tovább vitetik, annál inkább mulik nyersesége s földíze, mi öt különben az ivásban kellemetlenné teszi; — végre azon különös kedvezés is, mely a vidék fekvéséből származik, s melynél fogva az itteni bor, közel érvén mindenütt a fentnevezett vizek partjait, a tengeri hajókra igen gyakran, mint vak teher — ballast — rakatik, és bár merre a széles világon, leginkább európai éjszak felé, Hollandba, Hamburgba, porosz és orosz, dán, svéd és angol kikötőkbe szállittatik, ha nem is ingyen, minden esetben oly csekély bér mellett, minőért nálunk a bort egyik faluból a másikba is alig lehet fuvaroztatni.

Mi már magát a szőlőmívelést illeti, ez átalában véve magasra eresztett törzszsel, s annak fején meglehetős hosszú metszéssel történik, mi természetesen a vidék délies meleg fekvésére mutat. Főkép a mocsárok közt növesztetnek a törzsek négy-öt lábnyi magasságra is; fent a fején pedig annyi metszés tétetik 3—5 szemre, a mennyi csak lehetséges. S ha a törzs nem elég erős arra, hogy magában — a fejéből hajtott sarjadék s gerezdekkel együtt — meghajlás nélkül megállhasson, karót vernek melléje, egy két venyigét hozzája kötnek, a többit szabadon engedik nöni, s lefüggni, a nagyon hosszú hajtásokat pedig bekurtitják. Jobban mivelt szőlőben azonban már is látni, mikép a rövid metszés elve e tájon is utat tör magának. Vannak már itt ott, leginkább ujabb ültetvények, melyek majd egészen a nálunk divatos módon tartatnak kés alatt. Hogy a magas törzsüek, mivel fák módjára növesztetnek, sokkal gyérebben ültetvék, mint az alacsony tövüek, azt a dolog természete hozza magával. A szőlőtő majd mindenütt sorban áll, csak a homlitások tesznek ideiglenesen kivételt, hol t. i. a ledöntött vessző a sort el nem érhette. A kapálást itt is annyiszor ismétlik, valahányszor azt a föld porhanyitása, s tisztán tartása megkivánja. Ezt sok helyen már lókapával, mely elé ló, ökör, öszvér vagy szamár is fogatik, hajtják végre. Ezen, és a magas törzsre való növelésen kivül a többi munkában kevés, ugy szólván semmi külö-

nöst vagy ujat nem találtam, s gyakorlott szemem csak hamar fölfogta az egész itteni mívelés sorát s hathatóságát, mire nézve, az előadottaknál fogva, e tekintetben csak keveset tanulhattam.

A szüreti eljárás, a mint annak részleteit különbféle helyeken, és több, ez érdemben teljesen jártas egyének által magamnak elbeszéltettem, már sokkal nagyobb érdekességgel bir, mint a szölömunka. Hogy a fürtök csak tökéletesen érett állapotban szedetnek, azt említenem is fölösleges. Ellenben a fajok szerinti külön szedés, vagy a legérettebb bogyóknak kiválogatása nem ismeretlen ugyan itten sem, mindazáltal ritkábban történik, mint akár a Rajna vidékén, akár Champagneban.

Jelesebb borok készitése mellett kétféle eljárás van itt divatban leginkább. Az egyik szerint a szölöbogyók a csutkáról leszedetvén, lágyan öszvetöretnek, kádakba rakatnak, s a must, a külső levegötöl többnyire elzártan indul erjedésnek. A bogyó héja az uj borban marad néha három hónapig is, s ilyetén állapotban elérvén a kifejlödés és tisztulás bizonyos fokát, az uj bor lefejtetik, és tiszta hordókban eltétetik. A lefejtés még ugyan azon évben kétszer ismételtetvén, mindannyiszor az alj, s az üledék a szinbortól gondosan eltávolittatik. Ezen borok a második év lefolyása alatt, ismét kétszer fejtetnek át tiszta hordókba, s folyvást a legnagyobb figyelem fordíttatik arra, hogy azok fejtés alkalmával nyugott, s a lehető

legtisztább állapotban legyenek. Ezen ismételt mívelet következtében aztán a bor önmagától mindinkább, s annyira tisztul, finomul, izben nemesedik, zamatban és füszerben fejlödik s gyarapszik, hogy csak ritkán kénytelen a borász más tisztitási modok és szerekhez folyamodni.

Mivel pedig a fürtök lebogyózása sokkal nagyobb munkával jár, mint hogy azt — az itteni szüret roppant nagyságával szemben — átalában alkalmazni lehetne, a leszedett szölö legtöbb esetben éppen oly kádakba vagy *káczákba* tétetik, mint a minök a vörös bor készitése végett nálunk is használatban vannak. — A különbség erre nézve csak az, hogy Bordeauxban a kádak fölölről is annyira zárvák, miszerint azokon csupán oly kisded akna hagyatik, melyen a kifejlödö lég eltávozhat. Hogy a fürtök elölegesen kiválogattatnak, az magától értetik. A roszak, vagy hiányosak eltávolitása után, a többi többféle uton és módon öszvetöretik, vagy öszvetapostatik. Ilyképen a fürtök csutkástól kerülvén a kádba, különös figyelem fordíttatik arra, hogy a borgazda idején észrevegye, mikor kezd a boríz a mustban fejlödni. S miután ez — a légkör melegéhez képest — negyed vagy ötöd napon szokott beállani, s azt a gyakorlott borász szaglás és izlés által könnyen észreveheti, mitsem késik, a levet azonnal, még meleg állapotban, tiszta hordókba leereszteni, s az erjedés további folyamát, s bevégzését ezekben eszkö-

zölni. Ez által a szinborból a seprő és törköly eltávolittatván, és az ebből kisajtolt folyadék is, mint a szinbornál sokkal alábbvaló, külön tétetvén s rendesen cselédbornak használtatván föl, a valóságos előbor maga vétetik külön további kezelés alá.

És ime ez uton s módon igyekeznek a bordeauxiak már a szüreti eljárásnál alapját vetni annak, hogy meglegyen borukban ama finomság, könnyüség, ihatatóság és kedvesség, minélfogva az a miveltebb fogyasztó közönségnek világszerte annyira kedvencze lett! Ezen eljárásnak köszönheti a bordeauxi bor, hogy legtöbbnyire ment azon bajtól, mely p. o. a mi magyar borainkban nagyon gyakran meg van, hogy t. i. sürük, nehezen tisztulók, s hogy minden évben egy- vagy kétszer ujból erjednek. Nem egyébnek, mint érintett bánásmódnak, és az utóbbi gyakori lefejtésnek következése az is, hogy a bordeauxi bor a szállítást akár szárazon, akár bármely tengeren tökéletesen eltüri nemcsak, sőt alatta javul is. — Végtére ezen rögtöni lefejtés, vagy is a csutkának és seprőnek eltávolitásával óvatik meg a bordeauxi bor egyuttal azon kellemetlen fanyarság- és savanyuságtól is, mely a mi vörös boraink egyikét másikát oly előnytelenül jellemzi, s mely állapot, ugy látszik, legnagyobb ellensége s akadálya a finom, aethericus füszer és zamat kifejlödésének.

A fehér borok készitése körül részint a lebogyózás,

részint pedig azon eljárás divatos, miszerint a fürtök java kiszedetvén, sajtó alá tétetik, s az első nyomás utáni lé, mint legfinomabb bort adó, tiszta hordóban erjedésnek engedtetik át. A háromszori lefejtés első évben, ezeknél is megtartatik.

Azon ritkán előforduló esetben, midőn az előadottak szerint szürt és kezelt bor magától kellőleg megtisztulni nem akar, annak tisztitására tojás-fehérnye alkalmaztatik. Ennek kezelésére, valamint a bor körüli átalános eljárásra nézve, egy igen értelmes borász, kinek őszinteségében bizni teljes okom van, bucsú-vételem alkalmával egy irásba foglalt utasitással szíveskedett ellátni, melyet a a tisztelt olvasóval a következő sorokban közleni, én is kedves kötelességemnek tartom.

„A bordeauxi vörös borok kezelése.“

„Az erjedés közben lefejtett bor négy akós hordókba, ugynevezett *barriquebe* töltetik. Ezen hordók hat vas abroncscsal látvák el, s bennök a bor lehető leghüvösebb pinczébe szokott elrakatni. Első évben eleinte a bort minden héten, később minden 14 nap feltöltik. Ugyan ezen évben lehuzzák, lefejtik legalább is háromszor, sőt ha a borban további erjedésre hajlam mutatkozik, a negyedik lefejtés is elkerülhetlen. Második évben a hordók már az aknával, a szájjal oldalvást helyeztetnek, és csupán a

kétszeres lefejtés alkalmával, mi elégségesnek tapasztaltatott, töltetnek fel. E feltöltés egyike tavaszfelé, másika pedig őszkor hajtatik végre, mindig tiszta és csendes időben. Minden lefejtésnél — a jól elkészített és vizzel tisztára kiöblitett hordóban — elébb egy kis darabka kén égettetik meg. A hordók folytonos jó állapota, s tökéletes tisztasága természetesen igen lényeges föltétele a belé fejtendő bor épsége- s tökélyének, s erre vonatkozólag minden legkisebb hiba vagy rondaság szerfölött ártalmas, tetemesb pedig a bort végképen el is rontja. Az üvegre lehuzás, csekélyebb borokra nézve csak harmadfél év után; a tömött, erősebb és szinesebb boroknál pedig csak negyedfél éves korban tanácsolható. Mielőtt azonban ez végrehajtatik, a bor tisztaságát s állandóságát szigoruan meg kell vizsgálni, s ha szükségesnek mutatkoznék, e tulajdonságokat az alább közlendő szerrel elő kell segiteni. Az üvegre lefejtés szinte mérsékelt évszakban, és csendes időben történik leghelyesebben."

„A vörös vagy fehér bor tisztitása végett."

„Vegyél egy barriquere *nyolcz fris* tojást; törd föl azokat, és sárgájukat gondosan eltávolitván, tedd a fehérnyét egy nagyobb fa- vagy cserépedénybe; vess belé egy kis sót; verdesd tiszta vesszővel, mig habbá válik; eressz belé a tisztitandó hordóból mintegy két itcze bort;

verdesd ujra vesszővel, annyira, hogy a hab a borral mennél tökéletesebben összevegyüljön. Öntsd végre a habos folyadékot a hordóba; öntés alatt felületét folytonosan tompa pörölylyel, vagy más szerszámmal verdesve, hogy igy a tisztitó szer abban lehetöleg szétterjedjen. Hogy pedig az a borral is minél inkább összevegyüljön, az aknába betolt botot forgasd erősen, mindenfelé. Erre a hordót feltöltvén, s könnyedén bedugván, másod, legfeljebb harmad napra nézd meg ismét, töltsd föl még egyszer, s tizenöt vagy husz nap mulva borod már tökéletesen tiszta lesz: miről, ha belőle üvegbe eresztesz, s azt gyertyavilághoz tartod, meggyőződhetsz."

„A fehér borok kezelése."

„Ezekre éppen azon gond forditandó, mint a vörösökre. Minthogy azonban ezeknél a megérés, kivált a jelesebb évbelieknél, jóval több időt kiván, a hordók aknáját csak harmad, vagy éppen negyed évben szabad oldalvást tenni; ként is többet kivánnak, s üvegre csak a hatodik évben fejthetők le."

„Elővigyázat a bordeauxi finom borok élvezete körül."

„Nem lehet elkerülni, hogy a legtisztább bor is üvegre fejtve, ha abban huzamosb ideig marad, némi üle-

déket ne képezzen. Ez üledék fölrázva, a bor izét, zamatját, sőt egész alakját szerfölött megrongálja. E bajt csak ugy távolíthatjuk el, ha az üveget, mely rendesen fekvőn tartatik, fogyasztás előtt néhány nappal felállítjuk, és mielőtt asztalra tennők, minden megrázás nélkül a dugaszát kiveszszük, s a tiszta bort szép csendesen egy más tiszta üvegbe öntjük át, vigyázva hogy az üledék teljesen hátra maradjon."

„E csekélyke fogás, mely a mint látjuk, igen kevés idő- és fáradságba kerül, Bordeauxban, Angliában, és máshol is, hol a bor finomságának bőcsét kellőleg fölfogják, s hol az élvezet lényeges akadályait elháritani nem restelik, szokásban van, és átalában nagyon is ajánlható."

Eddig jó akaratu barátom egyszerü tanácsai, kitől azonban sok egyéb fölvilágositásokat is nyertem. Mindenki átlátja, hogy ezen utasitás, mely a Bordeaux vidéki borokat illeti egyedül, a mi körülményeinkhez képest többféle módositásokat enged, s talán kiván. Mind e mellett meg van annak előttem a bőcse, mert látom belőle, miszerint a borok czélszerü kezelése nem valami szövevényes és mesterséges eljáráson, annál kevesbé valamely rejtélyes tudományon: hanem egyszerün a természetes okosságon s a folytonos szorgalmon alapszik leginkább. Ezek, ha egyszer átalánosan meglesznek nálunk is, jó következéseik örömünkre és hasznunkra itten sem maradhatnak el.

Hogy az illetők maguknak a bordeauxi borok helybeli ára felöl is tudomást szerezhessenek, ide iktatom ime a már említett *Bethmann*féle jeles borkereskedő ház árlapját azon megjegyzéssel, hogy:

1) Az első rovatokban előforduló ártételek egy hordóra, vagy is négy barriquere vonatkoznak, mi körülbelől: 1200 darab, itczés üveggel egyenlő; hogy

2) A küldemények, a megrendeléshez képest hordónként, egyes barriqueben, vagy üvegekben is eszközöltetnek; hogy

3) Az ár frankokban értetik, mi a váltó forintot igen megközelíti.

	1849.	1851.	1852.
Fehér borok:	Frank		
Haut-Barsac, Preidnac 1-sö növet	3500—4000	2800—3000	2000—2500
Bommes, Sauterns 2-ik növet	—	—	1500—1800
Bas-Barsac Preignac	1600—1800	1200—1500	1000—1100
Graves 1-sö növet	—	1500	1300—1400
„ 2-ik „	—	1400	1200
Cerons et Podensac	—	1000	800—900
Vörös borok:			
Medoc 1-sö növet, chateaux Margaux, Latour, Lafitte	2800—3000	4800—5000	2400—2500
Graves 1-sö növet, chateaux Hautbrion	2000	3000	1800
Medoc 2-ik növet, Branne, Moutou, Leoville etc.	1600—1800	1600—3800	1700—1800

Vörös borok:	1849.	1851.	1852.
	Frank		
3-ik növet, Cabarrus, Dueru, Montrose etc.	1400—1500	2400—2600	1400—1500
4-ik növet, d' Aux, Du luc, La Lagune etc.	1200—1300	2000—2200	1300—1400
Polgári jeles, (bourgeois fins)	1050—1100	1600—1900	1200—1250
Polgári jó, (bourgeois bons)	—	1400—1500	1150
Paraszt jelesb (Paysans superieurs)	—	1300—1400	1100—1200
Paraszt jó (Paysans bons)	—	1200—1300	1000—1100
Bas Medoc	—	1100	1000
Hautbrion	1250	1450	1200
Graves superieurs	—	1350—1400	1100
„ bons et ordinaires	—	1100—1200	1000
St. Emilian 1-sö növet / „ „ 2-ik „	1000—1100	1250—1350	1000—1100
Cahors grand constant 1-ére qualité	—	—	950
2-e „	—	—	850

Itczés üvegekben	1846.	1847.	1848.
Vörös borok:	Frank		
1-sö növet Chateaux Margaux, Latour, Lafitte	9	7	8
2-ik növet Branne, Moutou, Ranzan, Leoville, Larose.	7	6	7
3-ik növet Kirvan, Cantenac, Cabarrus, St. Julien	6½	5	6
4-ik növet St. Pierre, Beychenelle etc.	6	4½	5½

Fehér borok, 1-sö növet:	1844.	1846.	1847.
	Frank		
Haut Sauternes d' Yquem	6	7	11
„ Barsac	5	5½	8
Graves Carbonnieux St. Bris	4	6	7

XI. Bourgogne.

Midőn Bordeauxból Párisba visszatértem, azt gondolám, hogy Franciaország elsö borkereskedési helyét s egyszersmind legkiterjedtebb szölöültetvényeit is láttam már. A *kereskedést* illetőleg igazam vala, mert Bordeauxban oly roppant dimensiokban üzik a borkereskedést, hogy az nemcsak saját vidéke sok millio akóra menő termelését, hanem a közel és távol eső egyéb bortájak fölöslegét is, Bourgognet sem véve ki, — forgalomba veszi és közvetíti; söt oly nagy e helynek — vonatkozott tekintetben — a jelentősége, hogy az a külföldi, kiváltképen a szomszéd spanyol és portugal borokat is bevonja kereskedelmi üzletébe, s azok érdemteljesen képviselvék tágas pinczéiben.

Második véleményemben azonban nem kevéssé rendített meg a burgundi szőlőtelepek látása. Ki Párisból *Dijonba*, fölső Burgundnak e legnagyobb városába utazik, csakhamar eléri azon halmos és oldalos földszinü tájékot, mely a Seine folyó mellett, sok más kisebb nagyobb helységek s városkák között *Fontainbleaut* is magában foglalja, s mely — Páris közelsége miatt nagyon jutalmazó — szölömívelést, mint egyik igen kedvelt foglalkozást, nagy előszeretettel gyakorol. E tájon ugyan leginkább asztalra való fajok termeltetnek, különös ügyesség- és szorgalommal; de Fontainbleaun túl folyvást sürübben jelentkeznek már a rendes ültetvények, mig végre az ember Dijon határába, vagyis *fölső Bourgogneba* érkezve, az ugynevezett „Cote d' or" arany halmokat látja maga előtt elterülni, melyek a szölök egy olyatén tengerét alkotják, hogy annak végét és terjelmét bár mily messze látó szem sem képes elérni. Mintegy 12 mértföldnyi hosszu, 6—9 m. f. széles tartomány ez, mely nagyszerü, tágas völgy, vagyis inkább teknö alakban szölövel annyira be van ültetve, hogy csak nagyobb halmainak felső részei, melyek teljesen kövesek, s annál fogva minden termelésre alkalmatlanok, állanak pusztán. Gabonának szánt mezöt, vagy némi rétséget csak egy némely kisebb lapályokon láthatni. Ilyen a *fölső bourgognei* borvidék. Hozzá járul aztán még: az ugynevezett *Beaujaulais*, *Maconnais*, *Lyonnais*, s alsó *Bourgogne*, mely tartományok-

ban öszvesen 1574 községben, mintegy 120,600 tulajdonos foglalkozik szölömíveléssel. E vidék több évi átlag szerint, egyre másra közel öt millio akó bort termel, melyből otthon alig fogyván el két ötöd rész, mintegy *három* millio akó évenkint külföldre megy.

Dijon környéke csak alárendelt minöségu borokat termelvén, hosszabb időzésre nem igen vonzott. Ennél sokkal érdekesebb a *Nuits* városka felé, az országut hosszában elterjedö igen jeles borvidék, melyet elsö rangu bortermesztéssel mintegy *húsz* község képez. Nevezetes ezek között a „*Clos de Vougeot*“ nevü szölö, mely körülbelöl 80 holdnyi nagysága mellett, egészen köfallal van bekerítve. Ilyetén zárt — *clos* — szölök Franciaországban elég gyakoriak, s elönyök nem csak a biztosságban, melyet a szilárd keritès nyujt, hanem abban is nagy, hogy a szüretelésre nézve minden köz szabálytól mentesek. Ide tartozik a hires *Chambertin*, *Romanée Conti*, és *Romanée de St. Vivant*. Nuits város tövében van *Tache*; közelében *Forets*, *Premeau*, *St. George*, és t. ef. Mind e helyeken rendesen vörös bor termesztetik. Fehér borról híres: *Puligny*, és leginkább a szomszédságban fekvö *Mont-Rachet*, *Merseault*, s több más. Beaune városi határ terméye is jeles; ámbár *Couton* kivételével, hol elsö osztályu bor terem, csak másod rendüek a termesztményei.

Burgund borai sok század folytán felsöbbséggel birtak nem csak otthon, de külföldön is — minden franczia

borok között. Chaptal említi, hogy 1652-ben a párisi nagy tanodában a *burgundi* és *champagnei* borok elsősége fölött vita keletkezett és nyilvánosan folytattatott. A bordeauxiak, ugy látszik, megelégedvén azzal, hogy minden boruk biztos és jutalmazó vevőre talál, ildomosan hallgattak, s vitába nem elegyedtek. A tudós harcz több év során folyt, mig végre a burgundi ügy annyira győzelmeskedett, hogy 1680-ban az orvosok a burgundit jelentették ki Franciaország legjelesebb borának, mely véleményüket hogy annál inkább föltekintélyezzék; a sulyos betegségből föllábadozó XIV-ik Lajosnak Nuits város környékén termelt bort, mint legalkalmatosb gyógyszert rendeltek használatul. A burgundi szőlők nagy becsére nézve, szintén Chaptal hozza föl azon tényt, miszerint 1772-ben a Romanée Conti határában egy, öt arpens és egy fertálynyi, vagy is nem egészen öt magyar — 1200 négyszög ölnyi—hold szőlő 97,000 frankon, vagy is, a mi pénzünk szerint, ugyan annyi váltó forinton, adatott el! —

Jelenleg azonban e felsőbbség már nem létezik. A champagnei pezsgő, a bordeauxi első osztályu vörös, a *Rivesaltes* s a *Lunel*-féle muskatály és liqueur borok otthon; a rajnai johannisbergi, s más hozzá hasonlók pedig külföldön — távolabb borvidékek hires termesztményeit nem is említve — hatalmas és sikeres versenyre szállottak a legjelesebb burgundival. Mind a mellett az állandó pár-

tolókban jelenleg sem szükölködik, s a szakemberek a legjelesb burgundi terményt mai nap is a világ első borai közé sorolják. Nevezetesen érdeme szerint magasztalják a kitünöbb burgundi bornak gyönyörü színét és tüzét, finomságát, gyöngéded folyékonyságát, zamatját s füszerét. S ha a szállitást is ugy győzné, mint p. o. a bordeauxi, akkor kétségkivül ma is még sok tekintetben az elsők sorába illőnek lehetne hirdetni. Azonban ez utolsó tulajdona annyira bizonytalan, hogy az utoni megromlásának nem kevés esete van, és sok évig biztosan otthon sem igen tartható.

A burgundi ültetvények talaja, hol t. i. halmok oldalain feküsznek a szőlők, *mészkő* morzsalék, mely csak kevés, elmállás által képzett földet tartalmaz. Minél feljebb van az ültetvény a halmok oldalán, annál kevesebb a termő föld, annál több, s öregebb a kötörmelék, s ez oldalok fölső, mintegy harmad része, terméketlensége miatt átalában míveletlen hever. Ellenben a rónaság igen termékeny földvegyülettel van megáldva, melyen bátran bár miféle gabnát s egyéb veteményeket is lehetne termelni, ha t. i. a tulajdonosok előszeretete, s talán itt ott helyes számítása, a bortermelésnek nem adná az elsőséget.

A halmok, melyeknek egynémelyike majd száz ölnyi magasságra emelkedik, nyugoti oldalát foglalván el a Felső-Burgundnak, átellenébe feküsznek a messze ugyan, de szép időben tisztán látható „*Montblanc*"-nak, mely felé,

egész a *Jura* hegységig, egy roppant rónaság terjed el. Különben a burgundi halmok oldalai egyátalában nem meredekek, mi a szőlőmívelésre természetesen szerfölött alkalmatos, és kedvező. Fekvésök, a napjáratához képest, keleti inkább mint déli.

A Burgund vidékén mivelt szőlőfajokat illetőleg mondhatni, hogy ezek csak kevés számuak, s hogy a jobb gazdák mindinkább az egy *Morillonra*, mely közönségesen *Noirien*, és *Pinot noir*-nak is neveztetik, s nálunk mint *kis fekete burgundi* ismeretes, szoritkoznak. Ezen faj Francziaország éjszakkeleti s középső részeiben mindenféle nevek alatt fordul elő, leginkább még is mint *Pinot, Auvernas, Orleans, plant d'oré* ismeretes, söt ugyan az a németeknél is, hasonlólag mindenféle elnevezések mellett mívéltetik. A hires *Clävner* és *Klebroth*, a *blauer Silvaner*, Bodensee mellett; a *Möhrlein, Möhrchen*, s végül a *schwarzer Burgunder* semmi más, mint a *Morillon* vagy *Pinot*, noha az, sokféle borvidéken, az égalj, földvegyület, s egyéb okok befolyásához képest természetesen kisebb nagyobb különbségeket öltött magára, s ez által nem egy oenologust már ugyan annyi külön fajok, vagy legalább válfajok felállitására birt. Csehországban p. o. a melniki szőlőhegyen ugyan ezen faj *Raucsi* nevezet alatt; valamint Bánságunkban is, Versecz környékén — verseczi feketének elnevezve, böven találtatik.

A második kevesebbé becsült faj a *Gammay*, mely

nálunk nagy burgundinak hivatik, s mely, ha a kis burgundinak mindenféle változatokra oly készséges hajlamát tekintjük, alkalmasint semmi egyéb, mint amannak egy válfaja. Ez az által is erösittetik, hogy t. i. *Burot* név alatt jön egy vörös fajta elő, melyről az a köztapasztalás, hogy némely helyen, s bornak kedvező években, egyes fekete bogyókat, söt néha egész fekete fürtöket is terem, melyeket a fekete burgunditól megkülönböztetni nem lehet. Ezen utóbbi válfaj Németországban is tetemesen el van terjedve *Rulander* név alatt. S mivel Ruland nevü kereskedő hozta Burgundból, és leginkább *Speyer* város környékén terjesztette, annálfogva nem csak a behozó neve után Rulandernek, hanem az imént emlitett város után Speyerszölőnek is hivják.

Fehér borok készitése végett, némely kevés helyeken, miveltetik a *Chardenay*, mely itt ott *Chaudenet* és *pineau-blanc*-nak is neveztetik. Ez a fekete burgundinak *fehér* testvére, mely Champagneban is *plant d' oré blanc*, vagy *fin*, és *Epinette blanche* név alatt nagy böcsben tartatik. Nálunk az országos egyesületi szölöiskolában Budán, mint fehér burgundi jön elö; kétségkivül a jobb fajok közé sorozandó, mind bötermösége, mind leve jósága tekintetéből.

A szölömivelés e vidéken azon különösséggel bir: hogy a metszést évről évre magasabbra viszik, mig végre a tö fejét ledöntés által a földhöz ismét közel hozzák

Főelőnynek tekintik Burgundban a tőkét a szerint metszeni, hogy a mult évi azon hajtás, mely a legfölsőbb szemből eredt, *három* szemre levágva hagyassék egyes egyedül. A három szem rendszerint mind hajt egy, néha két vesszőt is, mely közül a jövő tavasszal ismét csak a legfölsőbb metszetik megint három szemre, a többi mind simára vágatván le; mi által a tőke törzse minden évben vagy két hüvelykkel emelkedik magasabbra. Értelmesb szőlészek azt állitják, hogy tapasztalás szerint csak ez által biztositathják az évről évre rendesen mutatkozó termést, melytől őket aztán csak a rosz időjárás, vagy ehhez hasonló csapások üthetik el. A dolog magában különös ugyan, de megfejthető az által, hogy a legfölsőbb hajtásban a szőlő, természetes hajlama szerint legtöbb erőt szeret kifejteni; s azon körülmény, miszerint Burgund évezredek óta bort termel, tehát tapasztalásokat és fogásokat bőven gyüjthetett, érdemessé teszi, hogy a metszés e módja kisérlet alá vétessék.

A szüreti eljárás Burgundban sok tekintetben hasonit a mienkhez. Az erjedés nagy, embernyi magas kádakban megy végbe, mely edényekbe a szőlő, nagyából megtaposva, s néha lebogyózva, töltetik. Mi Bordeaux vidékén, a bor kellemes izére nézve oly különös figyelem s ügyesség tárgya, hogy t. i. az erjedő must a törkölyről azonnal leeresztessék, mihelyt az borizt kezd kapni, hogy igy a bor a csutkákban rejlő fanyar- és savanyuságtól

megóvassék, ugyan azt Burgundban — az okszerün működő értelmesb szőlészek annyira szükségesnek tartják, hogy e végett egy különös mérleget, melyet „*pese mout des vins*“-nek neveznek, gondoltak ki, s alkalmaznak. Ezen műszernek feladata azon időpontot kimutatni, midőn az erjedő folyadék megszünik must lenni, s borrá átváltozik, vagy is, midőn az erjedés annyi czukoranyagot változtatott át szeszszé, hogy emez már a bor izében fő szerepet kezd vinni. S mihelyt a szorgalmatosan ügyelő gazda ezt valamely kádban észreveszi, legyen az bár nappal vagy éjjel, azonnal és haladék nélkül a lefejtéshez fogat. Mielőtt azonban ezen munka megkezdetik, azon czélból, hogy a törkölyben rejlő festanyag az uj borral minél bővebben s tökéletesebben közöltethessék, a tömegben összeállott, és az erjedő must fölé emelkedett törkölypogácsa, mezetelenre vetkőzött férfiak által töretik át és szét, ugy, hogy ezek végre nyakig levén az uj borban, mit eleinte lábukkal széttiprani képesek nem voltak, azt kézzel daraboljják s morzsolják föl.

Ezen mivelet a föltett czélra hathatós eszközül szolgálhat ugyan, azonban a képzelő tehetség előtt olyatén jelenetként tünik föl, hogy azt utánozni nekem legalább, megvallom, egy csöp kedvem sincs. Én ha vörös bort egyátalán káczákban, és törkölyöstől erjesztenék, a festanyag iránt czélra vezetőnek tartanám azt, mit Buda környékén, ha nem is egyenesen ez okból, tesznek némelyek,

hogy t. i. erős rudakkal törik át gyakrabban a törkölypogácsát, s azt bemártogatják az erjedő lébe; kik pedig a törkölyt még inkább folytonos érintkezésbe kivánják hozni az erjedő musttal a kádban, arra átlyukasztott födelet alkalmaznak ugy, hogy az lenyomatván, a lé föléje kerekedik, s ekkép aztán a törkölylyel együtt, vagy a fölött forr.

Az érintett mivelet bevégeztével a burgundi borász hordókba tölti a még erjedő uj bort, melyekben az rendszerint ugyan azon helyen, tehát előpinczében folytatja s végzi a forrást. Az uj bornak kezelése pedig körülbelöl egyenlő azon eljárással, mely ez érdemben Bordeaux vidékén szokásos. Első és második évben itt is történik a gyakori lefejtés, és tisztázás, mely ha tökéletesen sikerült, a bor nagyobb hordókba töltve a leghivesebb pinczében rakatik el, honnét azt csak akkor veszik ismét elő, midőn mint kész árut, az ott szokásos szállitási hordókba fejtik, melyeket az aknával oldalvást hűs helyen egymásra több rétegben fölhalmoznak, vagy elszállitanak.

Mint feljebb mondám, Bourgogneban némely helyeken fehér bort is termesztenek. Mielőtt az e körüli eljárást röviden előadnám, meg kell emlitenem, hogy egy itteni öreg szölész mintegy panaszképen hozta elő nekem, miszerint az ujabb időben fölkapott divat Burgund régi hirét, s borainak világszerte elismert elsőségét végkép megrontani készül! „Vannak, ugymond, évek, melyekben

még a fekete szölöből is fehér bort szürnek — egyedül azért, mivel a divat a burgundi vörös borban sötét szint követel, s ezt kevesbbé meleg nyár után a csak félig meddig érett szölöből megadni nem lehet. Söt a szomszéd Champagne terményének, a pezsgö bornak, utánzása annyi tért foglalt már Burgundban, miszerint tartani lehet, hogy mahónap az egész itteni termés, merö ilyetén mesterkélt italok készitésére fordittatik.“

Én, ki mind ezekben mi bajt sem láttam, azzal vigasztalám öregemet, hogy a divat, melytöl ö annyira fél, mindenütt oly gonosz és rontó lélek; hogy ottan még nem sokat árthat, hol az illetök a divat szeszélyének engedni, s igényeit kielégiteni készek és képesek. Nálunk ellenben, mondám tovább, éppen azért marad el sok haszon, nyereség és kereset, mivel az uj kivánalmakat, s a közizlés követeléseit szemügyre venni s kielégiteni nem iparkodunk eléggé, söt legtöbb esetekben távolról sem. Mondám neki végül, hogy a divat igényeivel nem törödés oka éppen annak, miért hogy p. o. a sok és jeles borokat termö Magyarországon annyi idegen, s fóleg franczia borok élénk keletre, s fogyasztásra találnak. S ez utóbbi nyilatkozatom jó öregemet szemlátomást megzavarta.

Fehér szölöt Bourgogneban csak emeltebb helyeken, melyek a lég szabadabb s hüvesebb volta miatt a fekete szölö teljes megérlelésére kevésbbé alkalmatosak, termesztenek. Szüretkor a fehér fürtök szedése mindig utol-

jára marad; különben csak ugy történik, mint a feketéké: kosarakba szedik, s vagy azonnal eladják, vagy pedig az arra alkalmas külön kocsin haza viszik, hol összetiportatván, mindjárt sajtó alá kerül, s mustja hordókra töltetvén, erjedésnek indul, mely alatt a söpredék tetemes részét magától az aknán kihajtja, mivel hogy e végett a hordókban csak kevés hiány hagyatik.

Ha a borász látja, hogy leendő fehér bora nem igér annyi jóságot, miszerint tetemesb áron elkelhetne, a mustot veres, vagy inkább fekete szőlő törkölyére tölti föl, melynek világosabb szine lesz ugyan, mint a milyen a jobbféle vörös borban rendesen kivántatik, mely azonban ez által kelendőségre nézve tetemesen nyert, miután Franczia országban minden néposztály sokkal inkább kedveli a borban a vörös szint, mint a fehéret, s ennélfogva ilyen bor hol középsoru vendéglőkben, hol a falusi korcsmákban elkel, holott ha fehéren hagyatik, a fogyasztás ezen utja is zárva marad előtte.

A finomabb fehér bor „*goutte d'or* — arany csöp — *Mont-Rachet*, *Merseault*, *Puligny*, *Chablis*“ nevezetek alatt fordul elő a kereskedésben, és vannak francziák is, kik a fehér borok iránt előszeretettel viseltetnek, valamint vannak szokások s divatok, melyeknél fogva egyátalán fehér bort kell inni. Igy p. o. Párisban, ha valaki villás reggelire osztrigát parancsol, *Chablis*-t is hoznak, s tesznek eléje, mivel hogy ez az osztrigának olyatén járu-

léka gyanánt tartatik, mely nélkül ennek élvezete nem volna tökéletes.

Volt alkalmam Burgundban több első rangu pinczéket meglátogatni, s az itt termesztett borokat tiszta eredetiségükben izlelhetni. S nyert tapasztalásom és meggyőződésem ez érdemben az: miszerint mi böven birunk oly anyaggal, melyből a legjelesebb burgundi borokkal is fölérő italt készithetnénk; sőt bátran állítom: hogy nálunk a természet jóvoltából, sok kedvező években, s nem csak a kiváltságos és híresb helyeken, hanem szerte az áldott országban mintegy önkint teremnek olyan borok, melyek ha okszerü és tiszta kezelésben részesülnének, bátran bár mely hires burgundinak is elébe tétethetnének. Ez itéletem nem csak a vörös, hanem a fehér borokra nézve is — annyira, hogy fogadni mernék, miszerint ha a két ország jelesebb boraiból — a pezsgőnek kirekesztésével — név följegyzés nélkül tétetnének föl példányok bár mily finom száju borízlelő elé, az bizonyosan többször dicsérné meg a magyart — és mondaná franczianak, mint megfordítva. Midőn Párisban az elhiresült *Chablist* elömbe tették, bár mennyire igyekeztem is kivenni fölmagasztalt tulajdonait, el nem kerülhetém, hogy többféle borainkra ne emlékezzem, melyek biz azt tisztességesen háttérbe szoritanák: föleg ha azokkal a párisi *Cafée francaisban*, és ugy mindenfélekép fölcziczomázva, mint a hogy a franczia borok megjelenni szoktak, talál-

kozhatnánk. S éppen a *Chablist* kóstolván meg Baune város egyik első rendü pinczéjében, a Párisban nyert nézetemben annál inkább megerősödtem.

Azok kedveért, kik a külföldi borárakat a mieinkkel egybehasonlítani szeretik, ide igtatom ime árjegyzékét egy burgundi borkereskedőnek is, mely közepette levén az *arany halmu* szölö-ültetvényeknek, és a legrégibb házak egyike, mivelhogy felsö Burgund nevezetesebb helyein saját szölöket bir, méltán gerjeszté bennem is azon nagy bizodalmat, melyel ott iránta, s terményei iránt mindenki viseltetik:

„*Gauthey Cadet et Fils*“

szölötulajdonos és borkereskedö Bauneban — *Cote d' or* —

Árjegyzéke.

Vörös borok:	Egy piéce = 228 Litres, vagyis körülbelöl 4 bécsi akó		
	1846	1848 és 1849	1850 és 1851
	Frank		
Romanée	1200	600	400
Clos-Vougeot	1150	580	390
Chambertin	1100	560	380
Corton	1000	520	360
Nuits-Saint-Georges	900	500	350

Vörös borok:	Egy piéce = 228 Litres, vagyis körülbelöl 4 bécsi akó		
	1846	1848 és 1849	1850 és 1851
	Frank		
Richebourg	850	480	340
Musigny, Saint-Jaques	800	460	330
Vosne	760	440	320
Nuits, Chambolle, Moraj	740	420	310
Santenot	720	400	300
Volnay	700	380	280
Pommard	650	360	280
Beaune	600	340	280
Aloxe	500	320	260
Savigny, Chassagne	—	300	250
Monthelie	—	280	240
Santney	—	260	230
Pernand	—	240	220
Givry, Mercurey	—	220	200
Grand ordinaire — közönséges 200— 160 frank			
Fehér borok:			
Montrachet	1200	600	400
Meursault	700	400	320
Chablis	500	300	250

Az ó borok üvegekre fejtve, világ-kereskedésbe szintén nagy mennyiségben kerülnek. Egy itczés palaczknak a bor jelességéhez képest legmagasb ára 6, legcsekélyebb 2 frank; ezenkivül az adó — ha a bor belföldön fogyasztatik, a beviteli vám ha külföldre megy, a vitelbér, hordó s a bepakolás költsége a vevőt illeti.

XII. Franczia-ország többi hires borvidékei; selyemtenyésztési, s egyéb mezőgazdasági viszonyai.

Az eddig tárgyalt három tartomány: Champagne, Bordeaux környéke, és Bourgogne képezik ugyan Franczia-ország legnagyobb és legnevezetesebb borvidékeit, mind termesztési, mind kereskedési tekintetben; azonban valamint egyrészről csak az északnyugati megyék, hol a tengerhez közelebb esnek, bortermesztésre alkalmatlanok, máshol pedig az egész országban, a mezei gazdaság többi ágai mellett, sőt szokszor ezek káros megszorításával is, átalában üzetik a szőlőmívelés: ugy más részt vannak ama három tartományon kivül több tájak és helyek, hol szintén igen jeles, mondhatni világhirü bo-

rok termeltetnek. Ide tartoznak leginkább *Roussillon*, és *Languedoc* kerületek, mind a kettő délkeleti részében az országnak. —

Az első igen közelről Spanyolhon határát éri, minél fogva termesztménye is a spanyol borokhoz nagyon hasonlít. Az itt termett borok java édes, fiatal korában nagyon sürü, sötét szinü, csak idő jártával képes a sok czukoranyagot szeszre átalakitani, s akkor fölötte erőssé, szine pedig világosabbá válik, miután az illyetén bár mily tiszta állapotban üvegre fejtett bor, annak minden oldalát szines üledékkel s hártyával vonja be, hordóban pedig folyvást szinte festő és egyéb mézgaféle anyagból aljat rak. Azért ezen borok a franczióknál, sőt németeknél is leginkább keverésre vagy is gyenge, savanyu borok javitására használtatnak föl; melyek pedig nem annyira jelesek, hogy vagy mások javitása, vagy önbecsök tekintetéből kelendőségre számot tarthatnának, — azok — kivéve a belfogyasztást — borszesz égetésére fordittatnak, és minthogy a szőlők nagyon gazdagon teremnek, s a franczia borszesznek az egész iparos világon nagy a böcse s kelete, ezen szőlők tetemes jövedelmet hajtanak.

E tájon, hol az olajfa szabadban tenyész, s a gyönge, alig észrevehető tél már februárban múlik, a szőlő is oly korán hajt, és nől, hogy julius végén a fürtök rendszerint érettek. Mind a mellett a nevezetesb ültetvények-

ben october közepéig nem fognak a szürethez, miből következik, hogy túlérett, többnyire aszott szőlőt szedvén, az úgy nevezett liqueur-borokat készitik. Ezek közt a *Bagnolsban* termett legjobbnak mondatik, és erről az a vélemény, miszerint az 30 éveig javul, azután ötvenig megtartja a jóságát, tovább azonban böcsének fogyta nélkül nem tartható. Ez vörös, vagy inkább fekete szinü.

Fehérek közt legnagyobb hirben áll a *Rivesaltes* határában termett muskatály, mely az édes borok közt Franczia- és Spanyolországban elsőnek tartatik, és némelyek által a világszerte feldicsért Cap-bornál is többre becsültetik. Nem lehetvén reményem, hogy ezen bor hazáját láthassam, részint mivel utam arra nem vezetett, részint hogy e tájakon akkor az epemirigy nem csekély mértékben dühöngött, alkalmat találtam eredeti fehér rivesaltesit Bordeauxban — hol kereskedésben átalában előfordul — szerezni, mely 1848-ban termett, tehát a tökély legfőbb fokát még el nem érte ugyan, mind a mellett oly jeles volt, hogy a legjobb hegyaljaival összehasonlittatván, csak alanyi izlés döntheti el a kérdést: melyiké legyen az elsőség? Rivesaltesnek több és izletesb az édessége, a bor folyékonyabb s az által finomabbnak látszó, mint a hegyaljai, mely azonban tömöttebb és férfiasabb izü, csendesebb, de tartósabb tüzü. Amaz, ha muskatály szőlőből szüretik, hathatós és gyönyörü füszert terjeszt, mi azonban a hegyaljaiakban sem hiányzik. Az

édes rivesaltesi a legfinomabb női ital; a jeles hegyaljai inkább férfiak bora.

Bourgogneból távozván, szándékom vala *Marseilleig* utazni, s onnan valamennyi déli borvidéket bejárni, honnan tengeren *Genuába* legrövidebb úton mehettem volna. E tervet is meghiusitotta azon hivatalos hirdetés, miszerint mind Marseilleban, mind Genuában annyira pusztitott a cholera, hogy ki első kiütésekor onnan elillanhatott, szerencsésnek tartá magát, — oda nem igen ment valaki, és a ki utóbb jött onnan, veszteglésre szoritatott. Igy tehát *Lyont* kellett azon középpontul választanom, honnan a déli bortermö kerületeket legalább némely részben megláthassam.

Lyonban, Francziaország e második városában, egyéb nevezetességeken kivül, a híres selyemszövö gyárokat szemlélgettem. E gyárak nagyszerüsége, s a bennök készitett árúk jelessége mindenkit méltó bámulásra ragad. A tökély legmagasabb fokára vitt müvészet többféle példái közt nem győztem eleget csudálni azon képeket, melyeket egyik selyemgyárban szövö-széken készítenek. Mindenféle szenteket, híres személyeket, táj- és egyéb rajzokat vevén tárgyul, bámulatos hasonlatosság mellett különös szép és értékes müveket állítanak ki; egy közép nagyságu Madonna, Washington, Victoria angol királynö, Napoleon s t. ef. képek száz frankon adatnak el; ilyen képre körülbelöl tiz frank-

nyi selyem-érték fordittatik, a többi a munka, a művészet díja.

Lyonból *Valence* városig gőzhajón kellett mennem, mert a vasut még nem vala kész. Onnan lehet ugyan *Tarasconig* vasuton is utazni, de a hajózás sok kellemei, s a táj gyönyörü változatossága tekintetéből inkább ennek választására határoztam el magamat. Tarasconnal szomszéd, csak Rhone folyó által elválasztott, *Beaucaire* nevü város, borterméséről híres, honnan *Nimesbe*, és *Lunelbe* szintén nem nagy a távolság.

Az e vidéken termett jeles borok *Tavel* helységtől, hol legkitünőbb jóságu vörös bort készitenek, Tavel-boroknak neveztetnek a kereskedésben; hasonlóan azon szokáshoz, mely szerint nálunk Tokaj városról az egész Hegyalján termett bor *tokaji*nak mondatik. E tájon megint láthatni, hogy mennyi befolyása lehet a bor jelességére, nagyobb folyó vagy tó szomszédságának. *Chusclan, St. Genies, St. Laurent des arbres, Roquemaure, Lyrac, Tavel, Beaucaire,* mindannyi első rangu bortanyák, a Rhone — itt már nagyra növekedett folyó — partján, vagy legalább közel hozzá feküsznek, és csak *Ledénou* helység az, melynek bora mind a mellett, hogy Rhonetól mintegy két mérföldre távol van, mégis a legjelesebbek közé számittatik.

Jelleme ezen boroknak átmenetet képez a burgundi és a spanyol borok között. Leginkább keverés végett

vásárolják ezeket az éjszaki tartományok kereskedői; hol pedig még inkább délfelé termesztetnek, ott több helyen édes állapotban maradnak, mint Lunel környékén, hol a nálunk is kedvelt *Muscat de Lunel* készitettik. A szőlőfajokat fölismerni lehetetlen volt, az itt elterjedt betegség miatt, mely a termést is nagyon elsilányitá. Avignonban alkalmam volt a Chusclanfélét megizlelni, melynek szokottnál verhenyegesb szine, szelid tüze és zamatja, a jelesb egri ó borra nagyon emlékeztetett.

Szőlők és borok ügyével tán mértéken túl is fárasztván eddig a szives olvasót, mielőtt az annyi tekintetben érdekes Francziaországtól bucsút veszünk, legyen szabad némely, a selyemtenyésztésre, a mezei gazdaság egyéb ágaira, és a földmivelő népre vonatkozó észleleteimet előadnom, mennyire tudniillik ezeket hat héti jártamkeltemben tehetém, és az e tárgyhoz értő egyénekkel folytonos közlekedésem alkalmával tanuságokat is gyüjthetek ebbeli nézeteim alapossága mellett. Francziaország, és magyar hazánk közt, ha mind a kettőnek égaljat s mezei gazdaságát, kiváltképen bortermelését vesszük szemügyre, annyi a hasonlatosság, hogy e viszonyoknak az egyik fél irányábani taglalása, a másikra nézve nemcsak elméleti érdeket, hanem gyakorlati hasznot is képes nyujtani.

Franczia-ország éjszaknyugati részét nem láttam, mert Strassburgnál menvén a birodalomba, és Párison túl csak dél- és keletfelé járván, mi nyugatéjszaknak fekszik egész a tengerig, ez uttal nem szemlélhettem meg. Mondják, hogy e része mezei gazdaságilag legjobban van mivelve, mi hogy ugy legyen, kivánom is, mert a mit én láttam, az a franczia gazdászatról csak silány képet nyujtott, és — bár szerény — várakozásomnak éppen nem felelt meg.

A földvegyület legnagyobb részben kavicscsal kevert agyag, soványságának külsőképen is megismerhető jeleit viseli. — Láttam terjedelmes kopár helyeket, főkép dombok s halmok tetején, melyeken köztudomás szerint forradalom előtt nagyszerü erdők diszlettek; láttam tiszta ugarban heverő egész dülőket, trágyázásnak minden nyoma nélkül; a vetés, mi kevés még lábon volt, sem a föld kövérségére, sem bőtermésre nem mutatott; tarlón is lehete látni, hogy az aratás gazdag nem vala. Birkanyájak igen gyéren tüntek föl, szarvasmarha csak egyenként, itt ott vagy kötélen tartva, vagy másképen őrizve legelészett, leginkább mesgyéken, vagy sarju lekaszálása után réteken. Minden oda mutatott, hogy a földmivelő szegény s tehetetlen; igen sok mérföldet kelle áthaladni, mig valami nagyobbszerü gazdaság jelei láthatók lettek; rendesen csak csekély darab szántóföldek tünvén föl, külön és külön tulajdonosra mutatók.

A terjedelmes mezőségen pedig leginkább észreve-

hető volt az erdők hiánya. Egyes fákon vagy fasorokon kivül oly csoportozat, mely csak a berek nevezetét is megérdemlené, igen gyéren volt szemlélhető. Magok a francziák is mintegy csudálkozásra méltó dolognak nézik, ha valahol egykét száz holdnyi erdő tünik elő, és némi megelégedéssel nevezik azon uradalom birtokosát, ki oly terjedelmes erdőséget még most is fentartani képes.

Mind ezen jelenségek kiváncsiságomat nagyon felébreszték, és megragadtam az első alkalmat, hogy ezekről bövebb értesülést és magyarázatot nyerhessek. Többszöri tudakozásom és a földmivelőkkel beszélgetésem eredményét e rövid vázlatokba szoritom:

Forradalom előtt hübéri viszonyokban élt a földmivelő, és ezeknél fogva a paraszt telek egybetartatott; a megholt atya után azon figyermeke maradván a gazdaság élén, kit a végett a földes ur kijelelt, s megerösített. A hübéri kötelékek teljes megszüntével a paraszt szabad lett, s földjének valóságos tulajdonosa, és a természet, vagy inkább elméleti jog élveit érvényesitő utóbbi törvényhozás mi különbséget sem látván örökösödésre nézve az egy atya s anya szülöttjei közt, azon átalános szabályt hozta be, miszerint minden egyes gyermeket hasonló rész illessen a szülők vagyonából. Innen következett az egyes gazdaságok szerfölötti fölosztása, a földek, rétek, s erdők földarabolása, és e jogviszony, mely mai napig föntartatik, annyira fölaprózta már az egyébként

is nem nagy terjedelmü paraszt telkeket, hogy az országos adószedői hivatal közlései szerint, az országban találtató közel 53 millio hectarnyi térségből csak 30 millió mívelteti, és ez mintegy 11 millio tulajdonos közt van fölosztva: tehát — általános számolás szerint — egyre kevesebb esnék mint 2½ hectare, vagy is mintegy 5 magyar hold; valósággal pedig, miután vannak még is nagyobb birtokok, az egyes birtokoknak legnagyobb része ennél is csekélyebb, és ma elég gyakori azon eset, miszerint egyegy osztályosra egy holdnak csak huszad része jut osztalékul, melyet azután sem haszonnal mívelni, sem — ha a tőszomszédok nem kapnak rajta — eladni nem lehet. Vannak példák, hogy az elöjáróság közbenjöttével eladandó részbirtok ára, a hivatalos eljárás költségét sem fedezhette.

Minden gazda tudja, mikép ahhoz, hogy a mezei gazdaság haszonnal üzethessék, okvetetlenül szükséges oly kiterjedés, melyből nem csak egy munkás család, s a kellő marha tartása, de ezeken kivül annyi tiszta haszon is kerüljön ki, a mennyit a balesetek, s mindenféle rendkivüli kiadások ellensulyozása megkiván. A theoreticusok azon állítása, miszerint akkor használtatnék föl kellően a föld, ha mindenki maga részét *kertileg* mivelné, mi által az egész tartomány paradicsommá válnék, alaptalan, s a gyakorlati életben merő képzelgésnek mutatkozik. A benne rejlö azon föltétel, mintha elég volna a föl-

det megkapálni, hogy bő termést adjon, hiu; mert ha a föld sovány, és nincs honnan trágyázni, bár milyen szorgalmas mivelés mellett sem képes jutalmazni az iparkodót. És még megjárná, hogy ha a dolgozó kéznek csak annyit kellene termelnie, a mennyi saját személye táplálatára elégséges; de hogy győzzön egy családatya, még ha neje is segíti, puszta kezeik munkájával annyit előállítani a sovány földből, mennyit magok, és több gyermekük élelmezése, s egyébb házi és közterhek elviselése megkiván, — midőn birtoka csekélysége — nem mondom rendes vonó marhának, hanem — csak egy szamárnak tartására sem nyujt lehetőséget?

Ezen visszás állapotból nem is következhetett egyéb, mint a földmívelő nép elszegényülése, mely baj már a hajdan gazdag nemes családokat is megtámadta s emészti szemlátomást annyira, hogy ma már csak aránylag kevés nagyobb birtokos van a széles országban, ki a végső elaprózásból megmentett kiterjedtebb jószágán okszerü gazdaságot folytatni képes.

Ezen elszegényülésnek legvilágosabb tanusága azon viszony, melybe jelenleg sülyedett a munkás földmivelő, a földtulajdonos irányában. Az első forradalom óta bekövetkezett gyakori osztályok mellett, egy egész parasztelket vagy legalább annak nagyobb részét egyes gazda csak ugy tarthatta meg, ha a többi osztályosokat pénzben kielégitette. Ámde ez uton adósságba merült, s ennek

végtére legtöbb esetben, lefoglalás és árvevés lön szomoru következése, mely alkalommal azé lett a föld, ki vagy a pénzt kölcsönözte, vagy a terheket ki tudta fizetni. mi leginkább a városok lakóitól, vagy más iparosok, néha uzsorásoktól telt ki. Ezek ma Francziaországban a föld urai, ők azonban maguk a földmíveléssel csak igen ritkán foglalkozván, tovább is ugyan azon nép erejét használják ki, melytől a földtulajdont elsajátítani sikerült.

Ilyen földek vagy pénzért adatnak bérbe — mi azonban csak a nyugat-éjszaki tartományokban divatos némileg; nagyában, és közép s déli ország szerte pedig egyátalán felében adatnak ki a birtokok, ugy hogy több száz holdnyi jószágon is a birtokos csak annyira ügyel vagy ügyeltet a gazdaságra, mennyire a fele termés átvétele beavatkozását igénybe veszi; — a kisebb birtok ugyszólván valamennyi ilyen viszonyba van helyeztetve; mely hogy a gazdászat előmenetére, vagy éppen felvirágzására nem vezet, hanem a földek minél inkábbi kizsarolását, s a termésnek évről évre kitünöbb silányságát vonja maga után, mindenki könnyen átlátja, és az Francziaországban köztapasztalásu dolog is. Ma már ezen állapot a kormány aggodalmat is fölébresztette, és a növekedő élelmi drágaság fő okának elismertetik.

Még eddig a szölőültetvények egyedül azon fekvő birtok, mely kisebb nagyobb darabokban a földmívelő osztály *sajátja* maradott; részint mivel a szölő ki-

sebb adagban is mívelhető, részint mivel a pénzesek inkább szeretik a kész termést venni, mint a szölömíveléssel járó költséget bizonytalanba fektetni s koczkáztatni.

Városokban, hol az ipar egészen szabad kifejlődése, s a kereskedelem bő jutalmai valóban tehetössé, gazdaggá teszik az igyekezöt, az elszegényülés ilyen aggasztó jelei nemcsak nem mutatkoznak, hanem inkább a jólétnek minden következményei láthatók. Ily város környéke, a mezei gazdaság tekintetében is sok érdekest nyujt. Itt a kertészet, fatenyésztés, gyönyörü villák, gazdag rétségek, szép marha, nemes lovak kiáltó bizonyságul szolgálnak, miszerint a forradalom a mellett, hogy a magas születésü aristocratiát, söt a közép rendü nemességet is, mint külön s kiváltságos osztályokat, az enyészet örvénye felé szorította; a földmivelö népet pedig sokkal súlyosabb sorsra — mint a milyen az elöbbi lehetett, — kárhoztatta, az iparos osztály, az ugynevezett harmadik vagy polgári rendnek ellenben nagy gyarapitását lehetségessé tette, megszabaditván az ipart mind azon középkori szabályok s formáktól, melyek mindön egyesek önzö érdekeit, s az egyedáruság minden változatait ápolják, a nagy többség iparkodását — és igy a közelömenetelt s gyarapodást — megakasztják, lehetlenitik. —

A föld eldarabolásának tulajdonitják fölvilágosult államgazdák azon évröl évre érezhetöbb hiányt is, melyet

Francziaország az élelmi terményekben, nevezetesen a kenyérfélében, és a vágó marhában kénytelen tapasztalni, és mely miatt jelenleg nemcsak — eddigelé hallatlan — drágaság uralkodik országszerte, hanem sok vidéken valóságos éhség is vala beállandó, ha csak a kormány — a külföldön vásárlott gabonának szállitása és közzététele által a fogyatkozást jó eleve kipótolni nem igyekszik. A vágó marhára nézve szintén kényszerült a beviteli magas vámot tetemesen leszállítani; s mind a mellett a hussal való élés oly korlátolt a falusi népnél, hogy néha hónapok elmulnak, mig a szegényebb földmivelő húst főzhet maga és családja számára. Épen igy van a dolog a zsiradékkal is, úgy hogy ma holnap a közép és déli franczia tartományokban, a földmivelő osztály szintén nem lesz képes bővebben táplálkozni, mint mikép azt a szegény olasz népnél tapasztaljuk.

Ezen bajokhoz járul még az is, hogy, ellentétben a forradalom alatt behozott szabadsággal, az utóbbi kormányok, intézkedéseik által az ipar némely ágai iránt tulságos kedvezésekkel viseltettek, melyek azokat nagy beviteli vámok által a külföldi versenytől óvják, és igy természetesen a fogyasztókat kényszerítik, rosszabb honi árút sokkal drágábban fizetni, mint a hogy a külföldi jobbat vehetnék. Ez, leginkább a háztartásnál és földmivelésnél legszükségesb két tárgy, a vas és köszén irányában annyira igaz, miszerint ha Francziaországba szabad volna

az angol vagy belga vasat és kőszenet bevinni, a közönség e czikkeket a jelen ár felén vásárolhatná. És épen e miatt, a jobb földmivelési eszközök, vas ekék, boronák, és egyéb gépek — általán véve, Franciaországban sokkal gyérebben alkalmazvák, mint édes hazánkban! A mostani uralkodó már is tágítani kezd ezen szükkeblüségen, annyira szivén hordván alattvalói jóllétét, hogy miután p. o. a már ötöd évre pusztító szőlővész miatt, közönséges bor csak kevés termett, és tetemesen megdrágult, vele tehát az alsóbb osztályok szokás szerint nem élhetnének, megengedte, hogy közönséges külföldi bor hectoliterét 25 centime — vagy is körülbelül két magyar akót 6 krajcárnyi vám mellett behozhassanak, a jelesbekre szabott magas beviteli adó tovább is meghagyatván.

Ezek irányában lehetetlen volt Magyarország azon bölcs szabályaira vissza nem emlékeznem, miszerint a földmivelő telkeire nézve minimum és maximum határoztatott. Csak attól lehet tartani, mikép ha az örökösödés törvénye módositást nem nyerend, az osztályosok kielégitése adóssággal terhelendi a telkeket, és majd az iparosok, városi pénzesebb lakók, sőt az uzsorások kezébe szoritandja az ezelőtt jobbágyi, most szabad földmivelői ingatlanokat. Ennek nehány példáját már Budapest környékén is tapasztalni, hol az egykori telkes gazda ma már a zsellér sorsánál is alább süllyedt, és majd földönfutóvá lett; holott ha a mi-

nimum mellett az örökösödési törvény okvetetlenül szükséges megszorítása, legalább a leányokra nézve, mint az annak előtte szokásban vala, tovább is kimondatik: egy háznál ugyan azon családnak számosb tagja munkás és patriarchalis életet élhetne; mennyire pedig otthon elég foglalkozása és keresete nem volna, a család öregének segedelmével, élelmét más uton s módon kereshetné, s találná is.

Egy jelenleg igen hatalmasan terjedő ága a mezei gazdaságnak hivatva lenni látszik a francziáknál is, a szegény földmivelő osztályon némileg segíteni, és ez a *selyemtenyészstés*. Ha majd—a mi most uj erővel munkába vétetett— a szederfa ültetése még nagyobb dimensiókban létrehozatik; ha majd a felaprított telkek egyes részleteit a szederfa vagy mint magasb fa, vagy legalább mint bokor körülfogja, és így a számfölötti mezsgyék ezen hasznos fákkal ki lesznek rakva, s a levelek bogártenyésztésre fordittatnak: akkor ismét lesz keresete a szegény földmivelőnek is; valamint már is van igen sok helyen, hol a munkás nép nagyobb részt leginkább abból él egész éven át, hogy tavasszal selyemgubókat termelvén, és a közel gyárnak eladván, ugyanazon gyárban többnyire gyermekeivel együtt folytonos keresetet talál, egy uttal az iparos gazdagulását és a közjólétet is segitvén elő.

A bor és a selyemtermelés azon két horgony, melyhez Franczia országban a földmivelő nép keresete, megél-

hetése, és az igyekező közép osztálynak növekedő gazdagulása kötve van; az elsőt megingatta ugyan a szőlőkór, mely több év óta már is kiszámíthatlan károkat okozott, azonban — hinni akarjuk, az is csak mulékony baj. — A másik olyan, mely noha ma már nagyszerű terjedést nyert Francziaországban, mindamellett ötszörös fokra emelhető még. Nemde nálunk is e két tárgy azon vezércsillag, mely a nemzeti vagyonosodás gyarapitása után evedző honfiak figyelmét s utántörekvését nagy mértékben érdemli? — Nekem ez erős hitem, s meggyőződésem.

Frankhonban, a selyemtenyésztés elömozdítása végett, eddigelé is sok történt mind kormány, mind társulatok, mind egyesek által. Lajos Fülöp érdemesnek tartá Páris közelében *Neuillyben, és Villemomblebau* nagyszerű tenyészdéket állitani föl, és azokat minden kellékekkel, leginkább pedig oly kimivelt oktatókkal ellátni, hogy ott az okszerű selymészet legtisztább elvei, gyakorlat útján közölve lettek minden évben, száz meg száz tanitványokkal; onnan a nagy ország minden részeibe, s nép osztályaiba elszivárogván. Chinába, a selyemtenyésztés ezen bölcsőjébe is küldettek buzgó s fáradhatatlan ügybarátok, hogy a gyakorlat minden fogásait, s legcsekélyebb részleteit is kikémleljék, s mind a bogár, mind a szederfa leghasznosabb fajait megismerjék, és fürkészetök eredményét bemutatván, a jónak tapasztalt fölhasználásában s terjesztésében biztos közbenjárók legyenek: mit hogy hiven telje-

sítettek, a kiadott értekezések, és könyvek, s a behozott uj fajták tanusitják. — Társulatok pedig ezen ügy előmozdítása végett régolta alakultak, fenállnak s működnek mai nap is, hol az irodalom, hol szóbeli értekezések, hol gyakorlati iparkodás utján. Vessük ezekhez még az egyesek buzgóságát, és a földmivelő szegényebb nép azon meggyőződését, miszerint a selyemtenyésztésben keresetének legillendöbb s legkényelmesb forrását látja; tegyük hozzá azon kedvező körülményt is, hogy a franczia selyemgyártás, és gyártmányai kelendősége veszélyes vetélytársat alig ismer a világon: és megnyughatunk abban, hogy Franczíaországban a selymészet ügyének a legfényesb jövendő biztosítva van.

XIII. Piemont, Turin és környéke.

Lyonból póstakocsin utaztunk Piemontba. A nagy, csak belsejében 12 személyt befogadó kocsi elejét, az úgy nevezett cabrioletet foglaltam el nőmmel s húgommal az egész úton, minél fogva szabad és kényelmes kinézést nyervén, az átnyargalt tájak kitünő szépségeit böven és gyönyörködve szemlélheténk. A franczia postillonok régóta hiresek az éppen oly ügyes, mint fölötte sebes hajtásról, miben módjuk is van, mert az utak lehető legjobb karban tartatnak, a lovak pedig olyanok, hogy nagyság s kövér-

ség melletti sebességüket igazán bámulni kell. Az ily útazás élvezete itt borravaló, vagy másféle követelések által nem zavartatik, eféle járandóság a vitelbérbe már be van tudva, és azt minden állomáson a conductor adja a póstalegény kezébe.

Reggeli 8 órakor indulván Lyonból — déltájban Savoye tartomány határaihoz és a Jura hegylánczolat végsö oldalágaihoz jöttünk, hol a vidék minden órában regényesebb lön. Est felé Chambéry, Savoye fövárosába érkeztünk. E város igen régi alaku épületekből áll leginkább, noha itt ott ujabb épitményeket is szemlélhetni. Népe mind francziául beszél, igen mozgékony, víg és feszetlen külsejü; — katonaság a városban sok, de a néppel annyira vegyült, mintha mindannyian odavaló családtagok volnának. Egy jelenet emlékeztete arra, hogy már Olaszországban vagyunk: a sok tolakodó koldus, kiket franczia városokban nem látni.

Chambéryből Turin felé a magas Mont-Cenis hegyen átvezet az út, és hogy az erre való utazás, kedvezö idöben, nagyszerü gyönyörködést szerez a szép természet barátjának, ez iránt egy jó barátom még itthon figyelmeztetett.

A hold teljes fényében ragyoga, midön izletes vacsora után Chambéryből ismét utnak indultunk. A várostól nem messze kezdödik azon, eleinte tágas völgy, mely az elágazó hegyek közt kígyódzván s folyvást emelked-

vén, végtére a nagy hegy nyergéhez fölvezet. A völgy hosszában lefolyó viz, a havas tetejének közelében eredvén, és hasonló forrásu patakok által, milyenek minden egyes völgyből legördülnek, folyvást növeltetvén, Chambéry határában már középszerü folyót képez, végtére pedig a még nagyobb *Isére* folyóba szakad. E viz a gyönyörü tájt igen kellemesen eleveníti, zuhogásai az éjjeli csendet annál többször váltják fel, minél meredekebb és sziklásabb helyeken szakad le, — medre az úttal égyaránt emelkedvén. Az egyes állomásokon előre tudhatja az utazó, milyen uton kellend haladnia a kocsinak, mert az út emelkedéséhez képest, több vagy kevesebb segéd vonó erő vétetik igénybe, melly néha ökrökből, igen meredek helyeken pedig öszvérekből áll, — ezek néha hatan, sőt többen is fogatnak a posta lovak elébe. A hegy gerinczéhez közel az állandó hó vonalában találja magát az utas, innen halra a hegy csucsát is láthatni egész fölségében. Dél lett, míg e ponthoz jutottunk; onnan csak két ló vitt lefelé, nyargalva a gyönyörü müuton egész Suza városig, honnan Turinba vasuton szállíttattunk.

Turin Piemont székes főhelye, s egyike azon városoknak, mellyek kellemes, tiszta s állandó képet nyomnak be az utazó emlékezetébe. Az egyenes vonalokban és egyenlő mérvekben épült fő utczái, mint *Dora*, *Pó*, *Strada nuova* stb. némileg monoton jellemet kölcsönöznek a városnak; ezt azomban az épületek szép architecturája és

nagyszerüsége, a város nem egészen róna területe, és igen változatos alaku szép környéke, leginkább pedig a nagy számu lakók és vidékiek élénk forgalma ellensulyozzák annyira, hogy több napi ott mulatás után is, csak sajnálkozva távozik az utazó.

A középületek között külsőképen leginkább a *palazzo Madama* tünik az idegen szemébe, mely igen nagy és sok műkincseket rejt belsejében. A *palazzo reale* — király laka — elég szerény külseje mellett, oly kényelmesen elrendezett, oly fényesen és gazdagon felszerelt palotát képez belsőleg, hogy a sok közt, melyet már láttam, izlésemre egy sem hozzá fogható. A királyi család nyáron kint lakván a mezei villában, a nehézségeket annak módja szerint leggyőzni értő idegen e királyi lakot minden részleteiben megtekintheti. Ez nekünk is sikerült mind a mellett, hogy a királynő éppen akkor éjjel bejött a városba; csupán csak az ő belső szobái maradván zárva előttünk.

Éjszakkeleti oldalán a városnak *Pó*, és *Doria ripária* folyók egyesülnek; a tulsó parton, folyvást emelkedő területeken, számos gyönyörü villákat, szőlőhalmokat, kápolnákat, távolban pedig a nagy havasokat látni, mire nézve az egész tartomány igen helyesen neveztetik Piemontnak — hegyaljának. Dél s nyugat felé nagyszerü rónaságot, és bár merre megy az ember, kerti alakzatba foglalt mezőséget szemlél, mellynek alkatrészei: többféle de leginkább eperfasorozatok, vizcsatornák, simára egyen-

getett bársonyzöld rétek, és nagy szorgalommal mívelt szántóföldek. A város határában szétágazó főutak igen szélesek, óriási nagyságu gesztenyefákkal és vízcsatornákkal beszegvék, melyekből az út locsoltatik, és így a por elfojtatik. Ilyen nagyszerü fasorok közt mentem *Colegno*, mintegy három mérföldnyi távolságra fekvő városkába, hol a *Soldáti* testvérek nagy selyemgyárát szemlélgettem. Ez több mint hatszáz embernek ád, majd egész éven át, munkát és keresetet, noha csak a gubók lemotolázása, és a nyers selyem fonásával foglalkozik. — Folyóviz hajtja müveit, és miután az egész környék népe a selyembogarak tenyésztését üzi, s galettákat nagy mennyiségben szolgáltat e gyárnak: könnyen felfogható, mikép a gyárnok igen nyereményes üzletnek örvend, és nagy úri módra élhet biztos keresete után. A gyár kevés uj gépezettel bir, és ami franczia gyárokban már általános használatban van, itt csak kivételképen fölállitva szemlélhető. E tekintetben a franczia és olasz között nagy a külömbség: az olasz inkább vesztegöl a régi mellett, holott a franczia minden uj találmányt fölkarol, s a lehetőségig fölhasználni siet. Ennek következményei már most is láthatók: — a franczia selyemipar az olaszt már is majd minden tekintetben fölülhaladta.

A szölömivelés Olaszországban olly állapotban teng, miszerint sem tanulásra, sem utánzásra valót nem nyujt. Bizakodván az égalj kedvező természetében, az olasz e-

légnek tartja, ha a szőlőtöt élőfa közelébe ülteti, s annak hajtásait a fa ágaihoz köti; ritkán terjesztvén ki figyelmét csak arra is, hogy a föld megkapálva, s a fölösleges sarjadék lemetszve, vagy bekurtitva legyen; mert ime ilyen félig vad állapotban is — néha igen bőven terem a szőlő, és van bor akár mennyi, melynek azomban csak az a hibája, hogy ritkán ér valamit, és az ujig nagy nehezen tartható el romlás nélkül. — Külkereskedésre valót majd senki sem állit elő.

Ha igaz, mit a latin classicus irók állitanak, hogy a hajdankori rómaiak, vagy is olasz föld lakói sok jeles, és számos évekig eltartható borokat tudtak termelni, és az ember szemügyre veszi e gyönyörteljes tájak mostani szőlőmivelését, s az olasz borok legnagyobb részének alávalóságát: valóban csodálkozni kell, hogy a mezei gazdaság ezen szép ága itt annyira elhanyagoltatott; holott a bor fogyasztása jelenleg is a nép minden osztályai közt szokásos, sőt némikép az élet első kellékei közé számitható, mivel sok helyen a viz csak poshadt, és langyos állapotban találtatik, s csak a borital óvhatja meg az embereket több életemésztő nyavalyáktól, melyek ily tájakon kiváltképen nyáron szoktak uralkodni.

Az olasz szőlőknek ez az átalános képe. Én legalább csak igen gyéren találtam egy egy ültetményt, mely tanusitani képes volt, hogy mivelésére gazdája némi figyelmet s gondot fordít. — Ilyenekben már az élőfák helyét

vagy léczezet, vagy póznák, vagy idomtalan karók foglalják el, támaszul levén a felhajtott venyigéknek, melyek koratavaszszal azonkép nyesetnek meg, hogy a támaszok általuk körülfonva s elborítva legyenek, és mind az uj hajtás, mind a rajta termett fürtök lefüggjenek, mi néhol igen szép tekintetet nyujt. Rövid metszésü ültetvényre olasz földön sehol sem akadtam egész Triesztig, hol szinte a szölök legnagyobb része léczezetre vonva miveltetik.— A szölöbetegséget Olaszországban — Turinnak éjszaki táját kivéve — mindenütt elterjedve találtam, és pusztítása itt ott annyira ment, hogy nagyobb ültetvényekben sem lehete csak egy ép fürtöt is találni.

XIV. Lombard-velenczei tartományok.

Milano. Velencze.

Turinból Alessandriába, onnan pedig az ausztriai hadak győzelméről híres Novarra városba utaztunk vasuton. Génuába, a nevezetes tengeri városba menni nem volt tanácsos, mert ott az epemirigy pusztitólag dühöngött. Novarrában postakocsira ültünk, és nem sokára, *Tessino* folyón átkelve lombard földre léptünk, hol a vám-

háznál nem csak útleveleink s pogyászaink a legszorosabb vizsgálat, hanem személyeink is — egy a végett rendelt szük szobában — megfüstölés alá vétettek. Megfüstöltek pedig azért, mivel — ugy mondák — Piemontban cholera van, mely utazók által Lombardiába is már behozatott. — Ezen füstölgés nem csak magában igen kellemetlen vala, mivel chlorménsszel történt, melynek tikkasztó büze minden állatnak kiállhatatlan — hanem a gyengébb idegzetü nőkre nézve oly kegyetlenül hatott is, hogy ketteje elájulás közben vezettetett ki a kinzó helyről, és miután ép egészségben érkezett külföldről saját honában, mintegy beköszöntésül oly gyengélkedő lőn, hogy csak Milanóban, egykét napi nyugalom s ápolás után, az okozott kinos fejfájás és bágyadtságtól szabadulhatott. Minthogy ilyen eljárás különben az egész ausztriai birodalomban ma már nincsen gyakorlatban, és még *München*ből — hol szintén az epemirigy oly borzasztó pusztitást tett — jött utazók sem kinoztattak meg ilyen füstölgéssel az ausztriai határhelyeken, ezen kedvetlenséget egyedül az olasz vámtisztség félelmének, s önkényének tulajdoniták az utazók, miből természetesen éles reclamatiók keletkeztek.

Azok vallomása szerint, kik a földünk tetemes részét beutazták, nincs ország, mely egyrészt az elmult nagyság s hatalom annyi jeleit s romjait, másrészt a müvészet annyi kincseit rejtené keblében, mint az összes Olaszhon. Itt utazni érdekes még annak is, ki alig képes egyebet

tenni, mint a sok jelességeket, s ritkaságokat nézni. Azon utazó pedig, ki e földet vagy nevelésénél fogva, vagy különös elökészülés következtében, a történettan fáklyájával járja be; ki ha nem is szakembere, de legalább ügybarátja s kedvelője a szép müveknek; ki annyi ismereteket s izlést szerzett magának, miszerint a számtalan remekmü szépségeit s értékét fölfogni képes: ilyen utazó Olaszországban magasztos élvezetre talál minden nyomon, akár a tájak, helyek s városok külképét, s a néha roppant mérveket mutató épületek alakzatát, akár a szobrászat számtalan remekét, akár, s kiváltképen azon festészi nagy müvek sokaságát tekinti, melyekkel nemcsak a közgyüjtemények, templomok, s egyéb épitmények, hanem igen sok egyes családi lakok is ékesitvék, néha elárasztvák.

Milano minden tekintetben mutatja, hogy gazdag város. Rendes lakossága 160,000 före rúgván, maga is elégséges volna szép, többnyire tágas, igen jó kövezettel ellátott utczáit s téreit élénkíteni; azonban nemcsak a közel vidéki, hanem számos külföldi jövök menök is annyira növelik a sürgö forgó sokaságot: hogy csak a párisi mozgékonyság, és mindig sietö fürgeség hiányzik a kép kifejlettebb életéből. És, jelen időben különösen, valami kedvetlenség vala látható az olasz arczokon, minek egyik oka azon kevés hajlamban is fekszik, mely társalgási vonalon az olaszt, fökép az idegenek irányában

jellemzi. A fölsöbb és vagyonosb osztályok estefelé számosan jelennek meg a Corson, hol sok szép kocsit és lovat láthatni; de ez mind öszve sem nyujt az utasnak kellemes látványt, sőt inkább nagyon is érzi az ember, hogy mint idegen forog, és majdnem ellenszenvet gerjeszt az olaszok közt.

Aki, nem törődve az emberekkel, inkább más tárgyakra fordítja figyelmét, sok élvezet közt akár heteket is mulathat Milanóban, és éppen annyit a közel környékben is. Én számtalan jelességei szemlélésére csak négy napot fordíthattam. Minden mértéken tul fogta el figyelmemet a páratlan szépségü székesegyház — Duomo — mely a római Szent Péter temploma után-legnagyobb Európában, és egészben fehér márványból épült, vagy helyesebben szólva épül, mivel az 1386. évben megkezdett ezen óriási mü ma sincs egészen befejezve, és egykét müvész, nehány munkásokkal jelenleg is dolgozik, némely még hiányzó külső ékesitték, tornyok és szobrok helyreállitásán. Erre l. Napoleon annak idejében igen sok költséget forditott; midőn t. i. Lombardia is öt ismerte urának. Utóbb boldog emlékezetü császár és királyunk Elsö Ferencz hónaponkint 12,000 olasz lirát szánt a hátralevő munkák befejezésére; mely magasztas és kegyeletes adakozást, a jelenleg dicsőségesen uralkodó Felség is folytatni méltóztatik.

Maga a szentegyház külseje is, bámulásra ragadja az

idegent, nemcsak roppant nagysága miatt, hanem tejfehér szine, és leginkább azon sok torony és szobor által, melyek a tömérdek épület minden oldalait ékesítik. A kisebb-nagyobb — mindannyi más meg más tárgyat képező szobor számszerint 4500, és ezek — a 116 közép nagyságu toronnyal együtt — mind oly szobrászi müvek, melyeknek mindegyike bár mely helyen is, mint ékesség állhatna. A templom belseje szintén meglepő, a szemlélő kedélyére mélyen hat, és az olasz templomoknak tulajdon homálya ajtatosságra hangol. Ötvenkét, óriási nagyságu márványoszlop tartja a menyezetet, melyre a szebbnél szebb fresko festmények vonják a szemlélő figyelmét, egész a nyakfájásig. Az oldalfalakat, s egyéb alkalmas helyeket, müvészi tökélyben ragyogó emlékek töltik be; ezek között a nagy oltár előtt boromei szent Károly sirboltja annyi müvészettel és gazdagsággal fénylik, miszerint maga is, mint nagyszerü nevezetesség hosszas szemléletre, s terjedelmes leirásra méltó tárgyat nyujt. Hogy az oltárképek, és az oltárok egész alkata mind remek müvekből áll, fölösleges csak emliteni is: miután volt minden időben, és van jelenleg is számos első rangu művész, ki vágyva vágy nevét s hirét azáltal is örökösiteni, hogy valamely müve a nagy templomban helyet talált; mi azonban ma már nehezen elérhető.

A nagy épület tetejére 515 lépcső vezet föl, hol nemcsak a számtalan torony és szobor egyenkinti meg-

szemlélése, hanem a városra s környékére szolgáló kilátás is. az ember fáradságát dusan megjutalmazza, aképen lévén csinálva a födele, hogy a szemlélgetők kényelmesen s biztosan járhassanak körülötte. Ki 325 lépcsővel még följebb megy, a nagy torony lámpáját éri el, vagy is annak bejárható legmagasabb részét; s onnan a körülfekvő vidékre oly terjedelmes és bájdus a kilátás, hogy nemcsak a két óránvirafekvő régi zárdát, a nevezetes *Certosát*, és egyéb gyönyörü pontokat: hanem tiszta időben Piemont fővárosát. *Turint* is kivehetni. Fölséges képet mutatnak leginkább az éjszakfelé tornyosuló schweizi havasok.

Ezen kivül Milanóban számos más szentegyház is érdemes a megszemlélésre. A város egyéb jelességei között említendő még a szép diadalkapu, *Arco della pace*, mely a roppant terjedelmü fegyvertért, *piazza d' armi*, éjszaknyugoti oldalról ékesíti. Ugyan ott, éjszakkeletnek terül el az *Arena*, mely 30,000 nézőnek helyet nyujt, s mindennemü versenyfutásra, és szabad ég alatti közmulatságokra szolgál. A *Theatro della Scala* is ritka nagyságu épület, mely azonban az utolsó forradalom óta zárva van.

Milanónak közel s távol vidéke igen sok szép pontokat, s egyes tájakat foglal magában. Ezek közül legdúsabb élvezetet nyujt a Como tava, hová vasuton alig két óra alatt kényelmesen eljuthatni. Ez ismét már magában oly gyönyörteljes vidék, melynek kimeritő ismertetése jóko-

ra könyvet képezne. Egy kis világ ez, melynek ezer szépségeit szemlélgetni, s élvezni oly kedves valami, mit én csak fővonásokban sem vagyok leirni képes, mi azonban, merem állitani, minden utazóban maradandó kellemes emlékezetü benyomást tesz és hagy maga után. A vasuton reggeli órákban, százankint ide érkező, többnyire idegen vendégekre kisebb nagyobb járművek várakoznak a tó partja mellett; egyes csoportozatok csínos gondolákra, mások az itt föl s alá járó gőzösökre sietnek, és vitetik magukat tetszésök szerint, a számtalan villákba, kertekbe vagy vendégházakba, melyek a nagy tó hosszában a partokat elfoglalván, nem képzelhető mennyiségben s tarkaságban töltik be a bájos környéket; és mivel a tó azon utat is képezi, melyen Lombardia, és Schweiz között élénk közlekedés üzetik: annálfogva a jövő menő mindenféle hajók találkozása oly gyakori, és az egésznek képe oly eleven, hogy az ember már ez által is gyönyörü mulatságot élvez, és alig tudja mit nézzen, mit bámuljon elébb. Ha aztán partra száll, és itt valamely tündéres villának belsejét tekintgeti, ott meg nagyszerü kertet jár be, végtére egy-két magas pontra fölsétál, honnan a számtalan gyönyörüségre még terjedelmesebb a kilátás:— akkor megérti, miért hogy nincs itt oly hely, mely emberek által elfoglalva, s villák, vagy kertek építésére fölhasználva nem volna.

Azon társaság, melynek én is tagja valék, Como

városba érkezvén és elég silány reggelit vevén magához, gőzösre szállt, s vitette magát egész a Villa Melziig. Ennek belsejét, s az abban találkozó válogatott képek és szobrok gyüjteményét megtekintvén, sok botanicus nevezetességekkel diszlő kertjét is be járta; és mivel a gőzös leszáltunk után azonnal tovább sietett, az egész társaság magát egy téres, ottan szerencsét lesö gondolában elhelyezte, és grof *Serbelloni* nagyszerü parkjába vitette. Ezen park egy egész — fent erdövel benött — hegyet foglal magában, mely a nagy tó egyik oldalában, ennek, és a szomszéd *Lago di Leccó*-nak viz által körülövedzett félszigetet képez. Az alja több pázsittérek, s egyéb, gazdasági czélokra szolgáló helyiségekből áll, melyeknek változatos vegyülete kedves képet nyujt; innen a czélszerüen elrendezett kigyódzó utakon kényelmesen mehetni föl egész a hegytetőre, közben azonban számos pontok kiválasztvák, és padokkal ellátvák, honnan a leggyönyörübb kilátás, s leírhatlan szépségü panoramák megállitják, és mintegy varázserövel veszteglésre kényszeritik az embert: mig följutván a legmagasabb álláspontra, oly terjedelmes, oly bájoló s magasztos látványt élvezhet, oly tájképekben gyönyörködhetik, a milyenek csak gyéren találhatók lehetnek bárhol is e föld kerekségén. A hosszas szemlélés után lejövén a tó partjára, a hajókázást folytattuk, mig felső végét értük a tónak, honnan *Chiavenna* városkát, Lombardia határát, és Schweiz kezdetét láttuk

magunk előtt. Innen visszafordulván, nem sokára kiszáltunk, és a sok járás-kelés következtében támadt étvágyunk egy terjedelmes vendéglőben lecsillapitván, még egy nevezetes, azelőtt grof *Sommariva*, jelenleg pedig egy porosz herczegnő villáját megszemléltük.

Közeledvén az este, siettünk *Como* várost, és az ahoz elég messze fekvő pályaudvart elérni, honnan egy élvezetdús nap után az utolsó vonattal ismét Milanoba tértünk vissza, esti 11 órakor érkezvén a még teljes elevenségben pezsgő városba.

Milanóban sok egyéb iparüzlet mellett a nép tetemes része selyemmel foglalkozik. Van ott több fonóda — filanda — melyekben a selyemgubók lemotoláztatván, az ugy nevezett nyers selyem állíttatik elő. Vannak fonalsodró intézetek, — filatorio — melyekben a nyers selyem részint szövésre, részint varrásra elkészittetik. Vannak végre selyemszövő gyárak, mellyekből a világhirü milanói selyemszövetek kerülnek ki, oly tökélyben, hogy akár chinai, akár franczia selyemárukkal versenyeznek. Ezen gyárak némelyikébe csak nagy nehezen, némelyekbe éppen nem lehete jutnom. A lombardi olasz e tekintetben fölötte kevés készséget tanusít az idegen irányában, holott a franczia gyárnok nem is titkolja azon örömet, melyet érez, ha tisztességes utazó megkéri, hogy engedje gyárát s gyártmányait megtekinteni. Vannak oly műhelyek is, melyekben a selyem alja, s mindenféle hulladékja

földolgoztatik, és fonalakra gyártatik oly sikerrel, miszerint igen szép és becses szövetek készítetnek belőle.

Sok egyeben kivül még egy különösség vonta magára figyelmemet, azon hirdetmény t. i., melyben a *szőlő nélkül* készített bor — *vino senza uva* — tudtára adatik, s élvezete nagy szavakkal ajánltatik a közönségnek, valami orvos tanár aláirása, s az iránti kezessége mellett, hogy ezen folyadék a valóságos borhoz igen hasonlít, és az egészség fentartására nézve azt tökéletesen kipótolja. Közelebb menvén s bolthoz, és egy ideig ott lesvén, valjon minő részvét mutatkozik ezen *fából készült vaskarika* iránt, nemcsak tolakodást nem vettem észre, hanem alig láttam embert, ki az uj árút vásárlotta volna. — Önkint Dulcamara jutott eszembe, és azon ügyessége, minélfogva bevenyében italt készitett, amely nem csak az ivóra, hanem a szép nemre is hóditólag hatott. —

Velencze, hová Milanóból igen kevés itt ott mulatás után hol postakocsin, hol meg vasuton utazva mentünk, oly egyetlen a maga nemében, oly különös életet képez, a fényes multnak oly nagyszerü emlékeit, s a magasra kifejlett művészetnek oly számtalan szüleményeit magában rejtő város: hogy a ki egyátalán utazásra elhatározza magát, ha lehet, Velenczét is foglalja be kitüzendő útvonalába, s bizonyossá teszem, hogyha a jelességek s különösségek utáni vágya kielégitést sehol sem lelend, ott majd minden perczben, minden nyomon bámulásra

késztetve, elragadtatva érzendi magát. A rövid, csak főbb vonalaiban előadott terjedelmes utamban — képzelhetni — mennyi szépet, különöst és jelest volt alkalmam szemlélgetni; mind a mellett bátran mondhatom, hogy a mit Velencze foglal magában, az háttérbe szoritott majd minden addig látottat; vagy legalább oly magasztos zárkövet képez a többi látványok sorában, miszerint onnan távozván, több napok lefolyta alatt, a velenczei jelességek benyomásától mintegy elbájolva éreztem magamat, s más, annak előtte látott s élvezett szépségekre alig voltam képes vissza emlékezni.

September végén, esti kilencz óra körül érkezett meg a vasuti vonat azon nagyszerü lagunák szélén, melyeken a csodaváros épült. Előbb azonban, mint a pályaudvarba bemeheténk, a vonatnak egy óriási hid on át kelle vonulnia, mely 3605 *métre* — vagy is közel 1800 — bécsi öl hoszában 222 íven alapszik. Ez nappal s kellő távolságból szemlélve oly látványt nyujt, melyhez hasonlóval csak ritkán találkozik az utazó. Az indóházba érkezvén, egy tágas terembe bocsáttattunk, hol az úti levelek különös szigorral megvizsgáltattak s elszedettek; a pogyászok fachinoknak, vagy is pályaszolgáknak adattak át; végtére pedig a nagyszámu közönség — elég rendetlenül és tolakodva — lement a partra, hol fölvételére, és tovább szállitására elegendő számu gondolák várakoztak. Beülvén az utasok a csónakokba, megkérdeztetnek egyenkint, hogy

hol akarnak kiszállani, és ehhez képest veszi utját a gondola. Ezen, a többféle kisebb-nagyobb, s tekervényes utczák, vagy is inkább csatornákon keresztül kigyódzó éjjeli hajókázás igen különös érzületbe helyezteti azon utast, ki ilyes körülményekben először látja magát. A nagy csatorna, Canal grande, elég téres nagyobb számu hajók s csónakok kényelmes járására; de vannak oly szük utczák is, melyeken alig térhet ki egyik gondola a másiknak; hogy ebből baj ne keletkezzék, a gondolierek különös hangu jelszavakat használnak, és ezekhez képest eszközöltetik a kitérés. Csak ezen jeladások, és az evező lapátok tompa zöreje szakitja félbe a mély csöndet, mely ilyenkor Velencze csatornáin uralkodik; és csak gyéren kerekedik elő hangos beszélgetéssel, vagy éppen dallal mulató vig társaság. Maguk a hajósok is, kik annak előtte mint folyvást danoló tréfás ficzkók irattak le, jelenkorban csak akkor készek az idegeneket mulattatni, jó kedvvel zengzetvén eredeti dalukat, ha vagy szokottnál dusabb bért alkudtak maguknak; vagy az előleges alku elmulasztása esetében gazdagabb jutalomra igyekeznek czímet s érdemet szerezni.

Mi előre kitüzött szándékunkhoz képest, szent Márk terén kerestünk s találtunk szállást; ennél fogva alkalmunk lett, Velencze ezen fő diszét azonnal teljes fényében, és a járó kelő eleven s tarka vegyületü néppel telve szemlélgetni; mi annál kellemetesb képet nyujtott

szemeinknek, minél nagyobb kényelemmel nézheténk első emeleti ablakainkról e gyönyörü látványra. Velenczének legtöbb részei nem dicsekedhetnek éjjel nagy világossággal; a gyéren alkalmazott lámpák igen szerény fényét, az épületek hamuszinü, majdnem fekete külseje is tompitván: ellenben a szent Márk terén oly pazar a kivilágitás, hogy a nappali világosságot nagyon megközeliti. Más, boldogabb időkben a velenczeiek csak reggelfelé széledtek el a szent Márk téren s egyéb helyeken folytatott társalgásból: most 12 óra előtt is már mély csönd uralkodott nemcsak a téreken, de a kávéházakban s vendéglökben is! —

Mi, a következő három nap reggeli óráit, melyeket a velenczei nép nagyrészt nyugalomban tölt, a város külsőképeni megtekintésére, és a vidékeni tájékozásra, — az ebéd előtti időt pedig — mely délutáni 5—6 óráig terjedett, a templomok, gyüjtemények, paloták, intézetek s más nevezetes tárgyak megszemlélésére használtuk; és hogy annál szabadabban, s kényelmesebben mozoghassunk: a vendéglő, két hajóssal ellátott csinos gondoláját egész napokra bérbe vettük, nyolcz lirát fizetvén, a legények borravalóján kivül. E mellett igen ügyes és mondhatom tudós *Ciceronet* fogadván magunk mellé, naponkint két forinton, ennek utmutatása és magyarázata mellett, Velencze s környéke minden nevezetességeit szemügyre vettük.

Ezek közt a Doge palotája leginkább magára vonta figyelmünket, nem annyira külseje és nagysága, mint inkább az által, mi benne mai nap is látható, és mire az történelmi tekintetben az utast emlékeztetni képes. Több teremei e nagy épületnek páratlan művészeti kincseket, könyveket, régi okleveleket, s történelmi nevezetességeket foglalnak magukban, oly nagy számmal, mihez képest ott hetekig lehetne haszonnal elmulatni. A szobák, termek és csarnokok elrendezése s bútorozata legnagyobb részben azon állapotban tartatik fön, melyben ez a köztársaság korában volt. Nagy élvezet vala a — florenczi születésü — kalauzunk által szép nyelven előadott némi történeteket, melyek a szemünk előtti helyiségekre, vagy egyéb tárgyakra vonatkoztak, hallgatni.

Ezen palota az ugy nevezett *ponte dei sorpiri*, vagy is sohajhid által egy más épülettel van kapcsolatban, melyben a polgári s büntető törvényszékek tartattak. Itt már minden komolyabb, szomorúbb képet visel. Többféle börtönök s letartóztatási helyiségek, bünvizsgálati eszközök, és kegyetlen bünhödést jellemző alkalmaztatások kétségen kivül teszik, mikép itt sok ezer ember legborzasztóbb lelki s testi kinokat szenvedett Megrázkodik a szemlélő idegzete, midőn a velenczei köztársaság évkönyveiben oly sürüen följegyzett törvénykezési kegyetlenségek helyszinén találja magát; s mintegy menekülni akar oly szabadságnak még eszméjétől is, mely hogy föntart-

hassa magát, oly embertelen szigorhoz folyamodni kénytelen. A mi jó Ciceronénk mindenképen igyekezett ugyan, hogy a köztársasági eljárást minél szelidebb köntösbe öltöztesse, de hasztalanul: a helyiségek, eszközök s magok az elnevezések borzadást okoztak mindenkiben; és az olasz jellem természete, noha jelenleg sokban szelidítve tünik föl előttünk, még is nagyon hihetővé teszi, hogy a mi itt az emberek kinzása, vesztése végett fölállíttatott, az valóban a föltett czélra használtatott is.

Velencze igen számos, 164-re menő templomai közt, különös figyelemre méltó a *Basilica di s. Marco*. Ennek architecturai rendszere vegyületet képez a keleti és német formákból, belsejében semmi föstmény, hanem falai, oszlopa, menyezete s padlója, valamint oltárai s mindenféle emlékei is merő *mosaic*-képek; s a háttér velenczei arannyal kifényitése oly pazar, hogy csak ez maga több milliókba kerülhetett. A köztársaság hatalma fényszakában sok nagy értékü jelesség hozatott el a legyőzött helyekről, s nagyrészt e templomban tétetett le. Olyan a *négy ló* bronzból, vastagon megaranyozva, melyet 1205-ik évben *Marius Zeno* podesta, a legyőzött s megszállott Konstantinápoly hyppodromusából elvitt, s Velenczébe mint diadaljel hozott. A sárganégyest ugyan 1797-ben Napoleon Párisba ugrasztotta, de az 1815-ik évi békekötés ismét a S. Marco basililicájának szerezte vissza.

Nevezetesség tekintetéből e basilicához igen közel

áll a *Madonna della salute* szentegyház, melynek hogy biztos alapot szerezzenek, több mint egy millio szálfát czövekül — pilot — kelle a lagunába beverni: egyébiránt a hires Tiziantól 13, a Leone da Vincitól pedig 1 remek föstvényt foglal magában. — *Santa Maria ai Frati* nagyságra nézve a legelső velenczei templomok egyikét Tizian sirja, s annak Ő felsége Ferdinand császár s király bőkezüsége által készitett, és 1852-ben évben leleplezett igen remek emléke; nem kükülönben a hires szobrász Canova szintén igen nevezetes müvészetü sírköve, és számos egyéb emlékszobrok, s eredeti föstmények ékesitik, s valóságos mücsarnokká teszik. *S. Giorano e Paulo* 21 dogenak szebbnél szebb sirboltját foglalja magában; ezeken kivül Tizian legnagyobb remekmüve, szent Péter halála diszesiti.

Azon kirándulások közt, melyeket tengeren és távolabb pontokra tettünk, különös érdekkel birt az *Isola di S. Lazaro* nevü szigetnek megtekintése. Ez a török császár tulajdona, és az ozmán birodalomhoz tartozik: miért is rajta lobogója kitüzve egy magas szálfán szemléltetik. Lakják pedig egyesült görög hitü örmények, kik az ott lévő Mechitaristák zárdájának jobbágyai. A zárdát egy főapát, érseki czímmel, kormányozza. Ily kitüntetésben két magyar is részesült immár, az utolsó Kövér, nemes családból származott. Egy két magyar mindig van a zárda tagjai között; a barátok egyéb foglalatosságaik közt könyvnyom-

tatást is üznek nagy ügyességgel. Én ott egy könyvet vettem, mely 24 külön nyelveken volt nyomtatva; többi közt magyarul is oly tisztán, hogy honi nyomdáinknak is példányul szolgálhatna.

Velenczéből Triestbe mentünk gőzhajón, és oly tiszta s csöndes időre akadtunk, hogy a tengeri betegség alig bántott egy két gyengébb és különösen félénk nőszemélyt; a többi számos társaság épen, vígan maradt s mulatott a hajó födélzetén. És mivel az utazás reggeli hatkor vette kezdetét, s délben már Triest kikötőjében szálltunk ki szárazra: mondhatom, az ujabb időkben annyira kimívelt viteli módok előnyeit kellemetesben az egész utamban sem élveztem, mivel sem a vasut, sem pedig a postakocsi annyi kényelmet, szabad mozgást, nagyszerü kilátást, társalgást, és egyéb kellemeket nyujtani nem képes, mint a gőzhajó.

Minthogy pedig Triestet máskor már hosszabb időre meg látogattam vala, kevés pihenés után Laibachon és Bécsen keresztül vasuton haza siettem, hálás érzettel tekintvén vissza a hosszú, reám nézve igen érdekes, igen tanulságos utazásra, melyet minden baj nélkül, s legszebb időjárás kedvezése mellett bevégezni szerencsés valék. —

XV. A selyemtenyésztés körül tett tapasztalások — honunkra alkalmaztatva.

A szőlőkórnak Francziaországban öt év óta terjedő pusztitásai a bortermelés iránti átalános hajlamot eddig is annyira lehangolták, hogy már is az ültetvények nem csekély része hol elhanyagolvá, hol végképen kiirtva, s a föld más czélokra fordítva szemléltetik. Igen valószinü, hogy ennek következtében a selyemtenyésztés annál nagyobb kiterjedést, annál élénkebb pártolást s lendületet nyerend. És mivel mind azon vidékek, hol a szőlő némileg diszlik, az eperfa tenyésztésére, s a selyemhogár növelésére kiváltképen alkalmatosak: nincs kétség benne, hogy a franczia népet, a nyereményes iparüzlet iránti vele született hajlama önkint oda vezetendi, hogy az annyira zaklatott, és bizonytalan sikerü szőlőmüvelés helyett a biztosabb keresetet igérő selyemtenyésztésre adja magát egész erélyes ügyekezésével.

A selyemtenyésztés jelenleg is más alapon nyugszik Francziaországban, mint az olasz tartományokban. Ezekben ugyanis a földbirtok átalában a nemesek — *nobili*

— kezében van. Az olasz földesurak magok a mezei gazdasággal csak igen gyéren foglalkoznak; ők a bérbeadást sokkal nyereményesb, s kényelmesebb rendszernek tekintik, és hogy azt annál jobban kihasználhassák, a földet minél kisebb részletekre aprítják föl. A földmivelők — *coloni* — csupán csak mint napszámosok, vagy pedig mint kis bérlők léphetnek föl az ottani mezőgazdászat bármelly ágában. Mivel pedig a népesség ezen osztálya számszerint igen túlnyomó, s különben is szapora, természetes, hogy a bérlendő földekre nézve mindenütt nagy a vetélkedés, miből ismét önként folyik, hogy a birtokos osztály magas bért kap nem csak minden darab földért, hanem a rajta levő eperfa leveleért is, melyet a birtokos magának külön alku végett szokott föntartani. Nincs tehát az olasz nobilinek oka s ösztöne, hogy maga veszödjék a selyembogár növelésével, mivel minden gond s munka nélkül nagy pénzt szed föl évenkint birtoka után, századok óta megszokván a — dolce farniente — édes henye életet.

Francziaországban ez másképen van. Ott forradalom óta mindenki egyaránt képes földbirtokot szerezni, s noha nagyobb birtokok, sőt egyes szántóföldek s rétek ma már leginkább a pénzes, városi emberek kezén vannak: mindamellett földmivelők is birnak még sok kisebb részletcket, kiváltképen szőlőket; e mellett pedig más tulajdonát is, rendszerint mint f e l e s e k művelik. Ezen különböző viszonyoknál fogva olly tá-

jakon, hol a selymészet már meghonosult, a földmivelök is növelnek bogarakat, de az iparüzö városiak is különös hajlammal viseltetvén ezen üzlet iránt, azt még nagyobb mérvekben, s kitünö szorgalommal gyakorolják.

Innen megfejthetö azon tünemény, miszerint midön az olasz tartományokban csupán csak a szegény colono foglalkozik selyembogár növelésével, s galetták elöállításával, melyeket aztán a nagyszerü, de leginkább a városi iparosok kezén levö fonodákban ad el: — akkor Franczia országban számos birtokosok kisebb nagyobb selyemtenyészdéket — Magnanerie — állitanak föl, s nagy mennyiségben termesztenek gubókat, mintegy gyárilag, fölötte gondos, okszerü, és eszes, ügyes kezelés mellett.

Az olaszoknál azon általános nézet uralkodik, — mely nálunk is közvélemény s megczáfolhatlan igazság gyanánt tekintetik: — hogy t. i. a selyembogár növelését nagy tenyészdékben haszonnal üzni nem lehet; hogy tehát a selymészet csak ott nyerhet tetemes és állandó alapokat s kiterjedést, hol az a földmivelö nép közt honosul meg. Ellenben a francziák a szegényebb osztályok eféle ügyekezeteit méltányolják ugyan, s minden úton módon elö is segítik: de födolognak tekintik, hogy a tehetösb és értelmes földbirtokosok terjedelmes eperfaültetvényeket, s nagyobb tenyészdéket állítsanak, melyekben napszámosok segitségével ugyan, de minden takarékossággal,

mindenféle munkát rövidítő, s a czél megközelitését könyitő eszközökkel s fogásokkal élve, magok kezelik s hajtják végre a selyembogár növelését, és gyönyörű gubókat termelnek oly áron, mely a reá fordított költséget s munkát elég bőven jutalmazza. És ezen gubók, mennyiségöknél fogva már is hatalmas tényezőt képeznek a franczia selymészet üzletében; finomságok által pedig főalapját teszik azon fölsőbbségnek, melyet a franczia fonodák s gyárak az olaszok fölött már is kivívtak, és ezen rendszer mellett, ha az olaszok nem okulnak, kétségkivül meg is tartanak örökre.

Engem a magyar selyemtenyésztés körül tett tapasztalásaim, egybetartva az eddigi saját iparkodásom eredményeit is, szintén azon meggyőződésre vezettek, miszerint igen kivánatos ugyan, sőt bün nélkül el sem mulasztható az, hogy a selyembogár növelése iránt a falusi nép közremunkálását ébreszszük, s igénybe vegyük minden úton és módon, nem csak azért, mivel ez által a szegények keresete egy új és bőven jutalmazó czikkel szaporitatik; hanem a miatt is, mivel tömeges és nagyszerü termelés csak ennek hozzájárultával létrehozható;— azonban ezen ügy sikeres megállapitása, vezetése és virágoztatása sokkal több vagyont s értelmességet igényel, mint a mennyi a falusi nép rétegeiben föllelhető; s ennél fogva mulhatlanul szükséges, hogy azt tehetősb és intelligens egyének karolják föl, és nem csak fonodákat épitsenek,

melyekben a szegényektől beváltandó gubót lemotólázzák; hanem tenyészdéket is hozzanak létre, hogy azokban felhasználva az e tárgyra vonatkozó tudományos elveket, és tapasztalati szabályokat, a gubók tömegét tetemesen növeljék, egyuttal pedig alkalmat nyujtsanak a tudatlanabb egyéneknek is az okszerü tenyésztés tanulására; leginkább pedig, hogy honunkban is oly galetták termelessenek, melyekből nem csak a közönséges nyers selymet, hanem a lehető legfinomabbat is nyervén, ehhez képest aztán a további földolgozással a selyemáruk legelőkelőbb czikkeit is előállitani lehessen.

Hogy az ily módon elrendezett selymészetet, valamint a francziák példája mutatja, nálunk is nagy nyereséggel üzhetni, erről az előtt sem kételkedtem; mióta pedig a francziák eljárásaival megismerkedtem, minden kérdésen kivülinek tartom. Csak sajátitsuk el, s alkalmazzuk ügyesen mi is mind azt, mit az üzlet nyereménycssége föltételez, mi a sükert biztositja, és a fényes jutalom nálunk sem fog hiányzani.

Nem lehet szándékom, itt a selyemtenyésztés tanát, akár csak fő vonásaiban is, előadni. Mindamellett ezen alkalmat sem szeretném elmulasztani, hogy némelyekre ne figyelmeztessem mind azokat, kik — midön tettleg magok is legalább eperfát ültetni, bogarakat növelni, s gubót, nyers selymet termelni el nem mulasztanak, az ezen ügy iránti buzgalomtól lelkesülve mindent megtudni s el-

követni vágynak, mi ez üdvös czél megközelitésére vezethetne.

Hogy ily dicséretes ügyekezet nálunk eddig ritkán jutalmaztatott meg valóságos süker és tiszta pénzbeli haszon által, annak nagy részt, sőt sok esetben egyedül járatlanságunk, s ügyetlenségünk volt az oka. S itten, kérem, e kitételekben senki meg ne ütközzék, mert nyiltan megvallom, mikép a tudatlanok s ügyetlenek sorában magamat is látom.

Mi tudtuk ugyan, vagy legalább a könyvekben olvastuk, hogy a sikeres selyemtenyésztés alapja : az eperfa ültetése és művelése. De ha kisebb nagyobb ültetvényeket csináltunk is ; ha azok földünk s éghajlatunk kedvezésénél fogva szépen növekedtek is : hogy kell azt tüzetesen azon czélra müvelni, idomitani, metszeni, hogy azáltal a levéltermés elömozdítassék, azt nem tudtuk, mert nem volt alkalmunk azt bárhol is látni, részletesen s gyakorlati fogásokban megtanulni ; mert az ide szakadt olaszok, kik rendes oktatóink e tárgyban, vagy magok is nem igen tudták, vagy ha tudták, érdekökben fekvőnek vélték azt inkább eltitkolni, mint sem valakit reá tanítani.

Pedig nagyrészt az eperfák bizonyos szabályok szerinti gondos müvelésén alapszik a bogarak szerencsés növelése, oly annyira, hogy a kellően müvelt fákról szedett levelekkel táplált állatkák, a napszám, tehát a költség két harmadának megtakaritásával sokkal gyorsabban, sok-

kal tökéletesebben fejlödnek, és selyemben kétszeresen dúsabb gubókat készitenek, mint ha csak ugy ápoltatnak, a mint az nálunk eddig átalánosan szokásban van. Tehát az eddigi eljárásnak már azon egy javítása, miszerint az elültetett szederfákat nem bizzuk egészen s egyedül a természetre, hanem czélszerüen nemesítjük, idomitjuk, ágaikat kés alatt tartjuk, aljukot kapáljuk, s ha sovány a föld, trágyázzuk is, — nevezetes hasznot s elömenetelt idézend elö elöször abban, hogy több, jobb, és könnyebben, tehát olcsóbban leszedhető levelet kapunk a bogarkák táplálására; másodszor, hogy az állatkák rövidebb idö alatt végezvén be pályafutásokat, kevesebb munka melltett, sokkal nagyobb mértékben képeznek s adnak selymet, mint ha a müveletlen fákon termett holmi durva, sovány, többnyire apró s hibás levelet rakunk elébök, melynek nagyobb részét kénytelenek vagyunk ismét kidobni.

A szerencsés eredményre nem kevésbé eldöntö befolyása vagyon az egyszerüen, takarékosan, de a mellett czélszerüen épült tenyészdének, valamint azon szerek, szerszámok, s fogásoknak is, melyek mai nap ismét Franczia országban sokkal inkább láthatók gyakorlatban, mint sem az olaszoknál. Ezen befolyás leginkább az állatkák egészségén mutatkozik. Franczia magnaneriákban *öt* száztóli halálozást is sokalnak; az olasz, ha több el nem hullott egész a befonásig, mint 25 száztóli, szerencsés campagnát csinált, s fönten dicsekszik vele: mert azt tart-

ván a régi megrögzött prattica szerint, hogy bogarakat bár mi helyen, csak némileg födve legyenek, lehet tenyészteni, mit sem törödik, vagy tesz a külső, sokszor igen ártalmas lég s időjárás bajai enyhítése s távoltartása végett; mig aztán az egyik, vagy másik nyavalya beköszönt, és nem egyszer az egész növelést tönkre teszi, sőt minden szereit, magát a helyiséget is befertőzteti annyira, hogy a ragadvány jövő évekre is elterjed, és csak nagy tisztogatás után eltávolítható.

Rendes tenyészde épitése és fölszerelése pedig a szegény embertől nem telik, tehát ismét világos, hogy ebben a szükséges, és az egészre üdvös lépéseket a vagyonosok tehetik egyedül; ezek eljárása s példája, legalább azon egyes tárgyakra nézve, melyek nagy költséget nem igényelnek, elébb utóbb utánzókra talál a szegényebbek közt is. Vegyük például a hálókat; ezek Olaszországban alig, a francziáknál ellenben igen sürüen használtatnak, az egész tenyésztés alatt pedig tetemes előnyöket nyujtanak : mert a bogarak fekhelyének annyira szükséges tisztogatását nem csak könnyítik, hanem azt lehet mondani, hogy a tisztaság kevés költséggeli föntartását egyedül azok teszik lehetővé. Ezek használata az alsóbb osztályokban csak úgy terjedhet el, ha azt elébb a vagyonosabbak, nagyobb tenyészdékbe beveszik, és azon nagy előnyt, melyet nyujtanak, gyakorlatban kimutatják. Ezt látván, bizonyosan nem egy pórnő maga köt egynehányat

téli időben, csak egyszer nagy hasznáról meggyőződjék.

Mi végtére nálunk a selyemtenyésztést leginkább megakasztja, az a fonodák hiánya. Tudtomra van, mikép sok szegény és tehetős nő szenvedélylyel neki fogott a bogárnövelésnek; éjjel nappal fáradozott mellette, és nagy örömmel látta, milyen szépen növekednek, öregbülnek, és végre be is fonják magukat a kedves állatkák; a szép gubók szedése végtére tetézé megelégedését, s a legkellemetesb szüret helyét pótolá: itt azonban örömének vége; kezdődik a baj, s a kellemetlenség. Mit is csináljon nálunk — legtöbb vidéken — a kisebb selyemtenyésztő a nyert gubóval? lemotólázási gépek és szerszámok vételét vagy nem engedi az erszény, vagy a termelt mennyiség meg nem érdemli; és ha a tehetősb reá is szánja a költséget, hol keressen, vagy szerezzen tapasztalt, ügyes és bizalmát érdemlő fonónőt? készebb tehát, sőt kénytelen gubóit áruba bocsátani De hol, és kinek adja el? hová szállitsa, hová menjen vele? mikor azt legtöbb helyen még a zsidó sem veszi, ki rendesen akár mit kész megvenni? — Pestre sem küldheti, hová egyébkint minden áru szokott szállíttatni. Ha nem lakik közel' *Hidjá*hoz Tolnában, vagy *Czenk*hez Sopronban, ugy — még egy két helyet kivéve — nincs mód széles ez országban a különben becses árút pénzzé tenni! holott Franczia- és Olaszországban nem csak vevő miatt zavarba nem jön a te-

nyésztő, hanem pénzt kap a galettákra, mielőtt még a munkához fogott volna, és ha kész a gubó, a nélkül, hogy előpénzzel le volna foglalva, ekkor nem csak azonnal meg kapja az illendő árát, hanem a fonodák tulajdonosai vetélkedő ajánlásaik zavarba hozzák az iránt, hogy oda adja-e, vagy még jobb ár reményében tovább tartsa meg. Hogy pedig az eladás ily kedvező körülményei tenyésztésre buzdítanak, éppen oly természetes, mint az, hogy nálunk a létező nehézségek ellenkező hatást gyakorolnak.

De ha annyira vítte is a tenyésztőt buzgó tevékenysége, hogy gubóit tetemes áldozattal, és a sok akadályok legyőztével lemotóláztatta, akkor is sok nehézséggel kell megküzdenie, míg nyers selymét jutalmazó áron eladhatja; mert az országban *filatorium* nincs, melyben az annyira földolgoztatnék, hogy szövésre, vagy varrásra lehetne használni; ily intézetek pedig a szóban levő két országban sok helyen, majd minden filanda mellett találtatnak.

Mind ezeknél fogva arra, hogy a selyemtenyésztés nálunk is örvendetesb álláspontra fölvergődjék, mulhatlanul szükséges: hogy válogatott faju eperfát ne csak ültessünk, hanem azt czélszerüen m ü v e l j ü k is; hogy továbbá a bogarak biztosabb és sikeresebb fölnevelésére hatalmas befolyást gyakorló helyiségről, annak fölszereléséről, és gyakorlati fogások alkalmazásáról is gondoskodjunk; és végtére hogy nem csak minél több filandákat, vagyis

lemotólázó műhelyet, és mellettök a galetták beváltását állitsuk föl, hanem szövetkezzünk azon czélra is, miszerint legalább egy filatoriumot, ha lehet Pesten, létre hozzunk.

Valóban fölszámíthatlan hasznu jótéteményt nyujtand honunknak mindenki, a ki értelmességét s vagyonbeli erejét az itt kitett pontok valósitására szenteli; mert ezek nélkül selymészetünk örökké csak gyönge árnya lesz azon nagyszerü élénkségnek, mely ez ügyben Olasz, és még inkább Francziaországban már is létez; melynek pedig minden *anyagi* elemei nálunk is böven meg vannak, vagy előidézhetök, csak a szellemiek ne hiányozzanak.

XVI. Végleges párhuzamok és következtetések.

Ki a külföldet nem csupán mulatság, vagy szórakozás végett járja be, hanem okulni is akar a látottakon, az — utja szerencsés bevégezte után, lehetetlen hogy gyakorta vissza ne emlékezzék azon tárgyakra s jelenetekre, melyek figyelmét leginkább fölébreszték; lehetetlen, hogy a szemügyre vette idegen állapotokat egybe ne vesse hona analog állapotaival; s lehetetlen, hogy elméje ezen működéséből némely határozott meggyőződések, vagy legalább alapos vélemények ki ne folyjanak. Ha pedig valaki külön tárgyak tanulmányzását tüzte ki utazása czéljaul, akkor az érintett szellemi utóműködés még élénkebb, mivelhogy feszesebb s öszpontosúltabb vala figyelmének az egyes tárgyak iránt lefoglalása.

S e visszapillantások és összehasonlitások az éber léleknek majd több élvezetet nyujtanak, mint maga a dolgok első szemlélgetése okozhata; mindenkép nyugottabb s tisztább itt a gyönyörködés, melyet az első pillanati elfogultság nem fátyoloz, és az utazás fáradalmai, s egyéb elkerülhetlen bajai nem csökkentenek, nem keseritnek. A szülemlett uj nézetek, tapasztalatok, s tudásunk tetemes növekedése pedig, mint ügyekezetünk ugyan annyi édes gyümölcsei, fáradozásunk jutalmai, hálaérzetre gerjesztenek az iránt, kinek kegyelméből az utazásra — módunk, egészségünk, és szellemi tehetségünk eredett.

Bensö érzelmem sugja, s ösztönöz, hogy miután eddig a szives olvasó béketürését annyira igénybe vettem, megismertessem vele azon eredményeket is, melyek bennem bevégzett utazásom következtében keletkezvén nem csak mint elméleti elvek, hanem mint gyakorlati szabályok, vagy legalább mint indokolt vélemény állanak előttem. Midön ezen ösztönnek engedve még egyszer kezembe veszem a gyönge pennát, ki kell mondanom, mikép a fönt érintett utóműködés lelkemben még mai nap is tart, és sok tételre nézve, föleg hol gyakorlati előnyök, vagy következhető károk jönnek mérlegbe, magammal eddig sem vagyok tisztában, leginkább azon okból, mivel a gyakorlat terén minden rögtönzés, minden felületes eljárás a biztos sükernek született ellene, és csak hosszabb ideig

folytatott észlelet s kisérletek után lehet valamely uj eszme gyakorlati hasznáról, vagy káros hatásáról alapos itéletet mondani.

A miben már eddig is megállapodtam, az a következő pontokra összeszoritható :

Mindenek előtt emlitenem kell, mikép honunk termékenységi fölsőbbségéről annak előtte is elég kedvező véleményem vala. Azonban a beutazott tartományok földje szemügyre vétele után még inkább meggyőződtem, hogy mindent mindenben véve, ezen egy tekintetben hazánkkal az összehasonlitást az általam érintett országok egyike sem állhatná ki. S ez értelemben igaz a régi szójárás, mely szerint „*extra Hungariam — non est ita*“ Most láttam, mily eszes, mily jeles tapintatu emberek voltak dicső magyar őseink, midőn mindamellett, hogy Ázsia és Europa nagy részét győzelmesen bejárták, állandóul sehol másutt meg nem állapodtanak, mint a Duna és Tisza mellékein, melyekről ma is mondhatnók, a mi a Chanaan földről mondatott az Izrael bujdosó fiainak.

Ebből azonban még nem szabad következtetnünk, hogy vagyonbeli állapotaink átalánosan a külföldiekét vagy meghaladták, vagy csak meg is közelitették volna. Sőt ki kell mondani, mikép földünk roppant termékenysége daczára, egyéb vagyoni viszonyokra nézve a szegények sorába tartozunk, és e téren ellenkező arányban állunk az

általam beutazott legtöbb országokkal. Ennek okát én inkább a közel mult idök viszonyaiban, mint akár nemzeti jellemünkben, akár egyéni mulasztásokban találom. Ezen, a nemzetgazdászati föténye zök kifejlödését gátoló viszonyok tetemes részben megszüntek ugyan, részben azonban fönállanak még; sőt nem lehet tagadni, hogy némely tekintetben uj nehézségek is merültek föl az utolsó zavarok méhéből. Mindamellett nagy vigasztalására szolgál a vizsgálónak azon elvitázhatlan igazság, miszerint oly testi és szellemi erők, melyek máshol mostoha földből is képesek gazdagságot elövarázsolni, nálunk pedig még nem régen szunyadoztak, ferde irányban müködtek, vagy lebilincsezve tartattak, és e miatt hatás és gyümölcs nélkül elvesztek, ma már nagyrészt fölébresztvék, helyes czél után törekszenek, és a szabad kifejlödés utján megindultak; s ehhez képest az eredmény is, noha még gyéren és gyönge mértékben, de szemlátomást, kézzelfoghatólag mutatkozik; szóval: haladásunk tagadhatlan.

Okunk van reményleni, hogy a még fönálló akadályok s nehézségek nem csekély sora, idő multával mindinkább fogyni, ellenben a cselekvésre fölébredt szellem napról napra több erőre fog üdülni: szövetséges hatalmat keresvén s találván a tanulás, ügyekezet, és ama férfias akaratban, mely az akadályok leküzdésében élvezetet lel, s mely előtt a látszó lehetlenség is meghajol, s lehetőséggé válik.

Europa jelen élelmi viszonyai nem csekély ösztönül szolgálhatnak nekünk azon törekvésben, miszerint a mezei gazdaság terén eddigi elmaradásunkat minél gyorsabb haladás váltsa föl. Az élelmi s egyéb szükségleti czikkek igen sok helyen silány, elégtelen termése, a németországi szomszéd tartományok tulnépesedése, e mellett pedig a szállitási módok mind inkább terjedő könnyebbülése s más hasonnemü körülmények, hol kényszeritő, hol legalább késztető indokul szolgálnak arra, hogy a mi jeles, mindenkép használható terményeink, a belföldi fogyasztáson kivül, külföldön is nagy vásárt nyerjenek; s ennélfogva a mint iparkodásunk bő jutalom nélkül jelenleg sem szükölködik, ugy jövőre is — az ut immár megtörve, s kiegyenlitve levén, kételkedni sem lehet a felől, hogy kitünő jóságu termelésünk fölöslegét jutalmazó áron megveszik, még akkor is, ha a jelen nagy szükség megszünik, és hasonló áru máshol is kapható lesz. Ez áll a mezei gazdaság majd minden nevezetesebb czikkeire nézve.

Ami különösen borainkat illeti, miután a déli Európában több évek óta uralkodó szőlővész az ottani nagy termelést, és a régi készleteket annyira csökkentette, hogy Olasz-, Portugal-, Spanyol- és Francziaországok már magok is idegen borok behozatalára kényszerülnek, magokéból tehát bort nem termő világrészekre szállitani vagy igen keveset, vagy éppen semmit sem birnak, világos,

mikép bortermesztésünkre egészen uj időszak állott be, és ma már tőlünk függ leginkább, hogy annak jövendőjét biztositsuk, s azt virágzóvá tegyük.

A szőlőmivelés azon rendszere, mely nálunk divatos általánosan, vagyis az egész országot a külföldhez hasonlitva, czélszerüség tekintetéből csak keveset enged bármely külföldi borvidék eljárásának. Kitünő szőlészek nálunk sem hiányzanak; okszerü, szorgalmatos müvelést látni nálunk is sok vidéken, mely akármely külföldivel tökéletesen megvivhat. Ellenben, ha van nálunk sok hanyag, ferde irányt követő, vagy tudatlan szőlőgazda, bizony találkozik olyan a külföld minden egyes borvidékén is. — A miben ott kint jóval előbbre vannak, az a jeles fajok nagyobb bőcse, s ennélfogva a tisztább, vagy legalább válogatottabb ültetés. Nem különben a földnek az uj ültetvény számára elkészitésében a külföld, nevezetesen Rajna vidéke sem költséget, sem szorgalmat nem kimél.

Hogy ha tehát e két tekintetben mi is elfogadjuk azon elvitázhatlan igazságot, mihez képest jót csak jóból várhatni, és a faj jelessége mindenben a szándékba vett eredményekre nézve a leglényegesb hatásu; hogyha ehhez képest mi is azon igen jeles fajokat, melyekkel honunk oly dúsan meg van áldva, elöszeretettel karoljuk föl, és azokat nem csak legtöbbnyire, ha lehet tisztán — ülteljük, s müveljük, hanem okszerüen még nemesitjük is; az alá-

valókat ellenben irtjuk : akker a szőlő helyes és szorgalmas megmunkáltatása mellett oly mustot szűrendünk, s abból oly bort készithetünk, mely minden józan követelésnek megfelel, sőt várakozásunkat gyakorta tulhaladandja.

De hiszen nálunk vannak évek, melyekben majd minden zagyvalék szőlő, minden faj, ha nem is jeles, legalább igen jó bort ad! Ez ugyan áll; de ki ebből azt akarná következtetni, hogy a szőlőmivelésben a fajok megválasztása nélkülözhető dolog, az e téren biztos és folytonos haszonra ne számitson : mert az okszerűen kiszemelt faju ültetvény tiz év alatt legalább hatszor terem hol jeles, hol igen jó bort, és a többi négy évben — mindig kivéve az elemi csapásokat — ami termett, legalább haszonvehető. Ellenben a holmi vad és kevert fajtákból álló szőlő jeles bort soha, jót — tiz év alatt, talán egyszer, legtöbbnyire pedig csak alávaló lőrét hoz, mely hogy a beforditott költséget sem pótolhatja, s évenkénti átalános tiszta hasznot annál kevesebbé nyujthat, igen természetes és világos.

Annyi azonban igaz, hogy szőlőink a mostani kevert állapotban is gyakran jó mustot adnak; de azt sem fogja senki tagadni, hogy még jobbat adnának, ha az okszerű eljárás a természet jótékonyságát elősegitené. És ime ez azon vonal, melyen tul a külföld fölsőbbsége kezdődik, és nőttön nől a bor készitése s kezelése minden stadiumán,

egész az eladásig. Midőn például a Rajna — főleg alsó vidéke az égalj s egyéb tényezők mostohasága daczára oly borokat tud készíteni, melyek, közelismerés szerint, a jelesség tetőpontján állanak, és melyek aránylag a legmagosabb áron kelnek el; mi pedig mindamellett, hogy nálunk a szőlőfürtök rendesen tökéletesb érettséget s finomságot érnek el, mint ott — borainkkal mégis mind a két tekintetben alább állunk: akkor nem marad egyéb hátra, mint megvallani, hogy a borkészítés és kezelés dolgában igen hátra maradtunk.

Mit kell tennünk mindent, miszerint e hiányokat pótoljuk, és a hibákat, balfogásokat kerülve, a külföldön már jobbadán gyakorlatban levő czélszerűbb eljárást kövessük, s magunkévá tegyük? — Ennek kimerítő előadása a szőlőszet és borkezelésről tüzetesen szóló tankönyvbe tartozik, mely, reménylem a „*Mezei Gazdaság Könyve*“ kiegészítéseül nem sokára meg fog szülemleni, és az ügybarátok kezébe adatni.

Talán nem lesz fölösleges addig is ezuttal, csak általános vonásokban, némelyeket megemliteni:

Föltéve, hogy a kedvező idő, és jó munka következtében a fürtök meglehetősen érettek, nagyon jutalmazó dolog és költség az, melyet a javának az alávalótól elkülönzése igénybe vesz: mert a javából készített bor akár saját élvezetre, akár, és kiváltképen eladásra sokkal ajá-

latosb áruczikket képezend, és oly hecsre küzdi föl magát, hogy az alábbvaló maradék értékét is pótolandja, és ez majdnem ingyen marad a gazdának. Vegyük példaul, hogy öszves termésünk 50 akó; ennek ára, 5 forintjával számitva, tenne 250 ftot. Ha a fürtök javát külön szedetjük, lesz ebből 30 akó, és ez legtöbb esetben kétszeres áron elkel; de tegyük, hogy csak 8 fton adatik el, tehát 240 ftot jövedelmez; ime már itt is a többi 20 akó csak 10 ftban marad; a különszedés pedig alig kerül egykét forinttal többe, mint az egésznek egybezavarása. E példa, mely saját tapasztalásaimon alapul, mindenhol valósuland. Sőt az arányokat többre is fölvihetjük, a mint t. i. szorosabban válogatva elkülönitjük a legjavát a többitől. Ilyen esetben meg fogunk győződni, hogy — folytatva a föntebbi példát, az 50 akóra való termésből kiválogatott legjava hogyó csak 10 akót adván, ez oly jelességü lesz, miszerint akója 25 fton elkel, tehát a többi 40 akó nemcsak ingyen marad, hanem a különszedési költség is bőven födve van.

Aztán ne legyünk aziránt oly közönyösök, hogy az erjedéshez a külső lég szabadon s bőven fér-e, vagy csak korlátozott mennyiségben, vagy éppen elzártan forr-e a mustunk? Minél jobb nálunk a borév, annál több ujbor eczetesedik meg a pinczékben: s miért? Mert az olyan évben rendesen szüretkor is sok szép meleg napokat

élvezünk, ámde akkor a levegő tetemes részét alakitó savany fölötte gyorsan, s erősen hat a must, kiváltképen pedig a törköly fölső rétegeire, és az ott kezdődő eczetes erjedés a forró uj borban csak hamar vegyül, mintegy élesztőt képezvén, mely aztán a pincze melegségétől segítve, borunk szeszét eczetsavra átváltoztatja. Nem oly nagy munka s költség az, melyet kádainknak födéllel ellátása vesz igénybe; és ha azt egyszer végrehajtjuk, jövő években is vesszük hasznát. Én boraimat egyátalán hordokban erjedtetem, hol az akonán, míg a bor forrása tart, a külső lég amugy sem mehet be; utóbb pedig az elzárás igen könnyen eszközölhető. Hordóim a csap helyén ajtócskával ellátvák, melyen a vörös must törkölyét is kényelmesen berakatom; az ugynevezett kácza, vagy is erjedésre szolgáló nagy és magas kád nálam nincs, és ha volna, azonnal födelet csináltatnék reá.

Ismerjük el továbbá, hogy ha finom, tiszta és tartós bort akarunk készitteni, a gyakori lefejtés, vagyis a leülepedő aljának eltávolitása mulhatlanul szükséges. Igaz, hogy a lefejtés borunkat a külső léggel érintkezésbe hozza, a mi kétszeresen káros hatásu, mert a lég savanyát is közli vele, mint följebb mondtam; és az olaj, illam, és szesz fölötte röpülékeny részecskéit is elcsalja töle. Ámde ez csak akkor áll, hogy ha régi módra gyakoroltatik a levonás. Ha ellenben azt csövek segedelmével hajtjuk

végre, kiváltképen az én utmutatásom szerint módositott efféle készülettel, akkor ezen ellenvetés egészen megszünik, és minden nehézség, vagy kár elhárittatik. — És ilyen készület oly kevésbe kerül, hogy a tehetősb borgazdáknál, hol száz, talán ezer akó van kezelés alatt, már csak a munka könnyítése, tehát a napszám megkimélése által is, első évben kifizeti magát; más nagy előnyeit nem is emlitve.

Végtére tartsuk a bort, kiváltkép miután már megérett, és eladásra kész, folyvást tisztán, teletöltött, és szorosan bedugott hordókban. Azon ellenvetés, hogy a jó bor, ha a hordó tele sincs töltve és bedugva, még sem penészedik vagy romlik meg, — mit Hegyalján többször hallottam, mit sem erősit az előhozott szabály ellen. Vannak igen is olly szeszes borok, melyek huzamos ideig, míg a szeszök el nem párolog, vagy eczetté nem változik, penész és savanyodás nélkül tartják magokat, bár a hordó teletöltve, bedugaszolva nincsen is; de ezen, magában kivételes és mulékony tulajdonság csak igen kevés borban föltehető: boraink, ha a levegővel tartósb érintkezésben vannak, rendesen egy két hét alatt is hártyát, utóbb penészt kapnak, és ez az eczetesedés kezdete. E bajtól tehát őket teletöltés és szoros bedugás által óvni kell.

Hogy ha jeles borokat termesztünk, és azokat gondos kezelés által jó állapotban megtartani tudjuk, bizo-

nyosak lehetünk arról, hogy elébb utóbb jó áron kelnek el, s elvégre ebben sarkallik a dolog veleje. És ime itt vagyunk szükségeink — legégetőbb szükségeink egyikénél. Erős meggyőződésem, hogy a bor kelendőségének fő alapja: annak jelessége. Ámde van még egy másik is, a mi piacznak, vagy vásárnak neveztetik, és ha ez nincs, akkor a legjelesebb áru is böcs nélkül vesztegel, mi a semmi értéküvel majd nem azonos. Piaczot, vásárt keresni — teremteni kell. — Erre jelen viszonyokban nekünk is megnyilt az alkalom, és hogy ha — valami rendkivüli erőlködést nem is emlitve — csak azon lépéseket el nem hanyagoljuk, melyeket bárminemü termény vagy áru kelendősége föltételez, és melyek abban állanak, hogy mindenféle utakat s módokat fölhasználjuk, miszerint a fogyasztó közönség tudja, hogy borunk van, és pedig jó, talán jeles is; hogy a vevő és fogyasztó ahhoz könnyen, és méltányos áron juthasson; — akkor nincs kétség benne, hogy boraink jutalmazó áron elkelnek. Ha ellenben, mint legtöbbnyire eddigelé, mi nem mozdulunk, hanem a vevőt otthon várjuk, akkor ezután is ott leszünk, a hol eddig valánk, vagy legalább nem nagyot ugrunk előre.

E tekintetben szintén hasznos lesz a külföld példáját követni: hol ma már számtalan egyes vagy társas borkereskedések, nagyszerü középponti rakhelyek, utazó megbizottak, árverések, ajánlások, hirdetések, tárla-

latok, és a fogyasztó külföld irányában minden kigondolható kecsegtetések s kereskedelmi fogások annyira gyakorlatban vannak, hogy ott a jó bor mindeu nehézség nélkül elkel, a jelesbet pedig igen drága áron vételkedve elkapják.